Praktische Tupperware® Rezepte

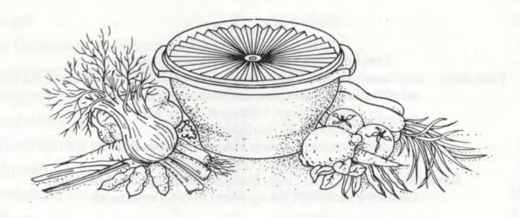


für Sie ausgewählt
von Olli Leeb





Praktische Tupperware® Rezepte



für Sie ausgewählt von Olli Leeb

1. Auflage 1987

Dart Industries Deutschland GmbH, Frankfurt

Fotos: Michael Volkmann, München
Vorsatz: Jürgen Sparr, Frankfurt
Zeichnungen: Gabriele Schmid, Donauwörth
Repros: e+r-Repro GmbH, Donauwörth
Rezeptüberarbeitung: Olli Leeb, Elisabeth Budi, Ingrid Schmidbauer
Gesamtherstellung: Ludwig Auer GmbH, Donauwörth

Sie finden Tupperware im Branchen-Fernsprechbuch – Gelbe Seiten – unter »Haushaltsartikel aus Kunststoff«.
Oder schreiben Sie an: Tupperware Deutschland, Postfach 11 19 41, 6000 Frankfurt am Main 11



Inhalt

Sabine Schwall
Westend 8
8413 Regenstauf
Telefon 09402/4117



in Jubiläum ist erfreulicherweise immer Anlaß, mit guten Freunden ein schönes Fest zu feiern, den Jubilar gebührend zu ehren, im Rückblick sein Tun sowie seine Erfolge zu würdigen und ihm – falls er für seine Mitmenschen etwas Besonderes geleistet hat – zu danken.

Der Jubilar, von dem hier die Rede ist, firmiert feminin: (DIE) TUPPERWARE DEUTSCHLAND. Seit 25 Jahren ist sie nun nicht mehr aus einer gut bestückten Küche wegzudenken und hat dank ihrer Beliebtheit einen ständig ansteigenden Kundenkreis zu verzeichnen. Bis hierher führte aber ein weiter Weg.

Bei einem Rückblick erfährt man, daß zur Entwicklung von TUPPERWARE eine 10jährige, intensive und harte Forschungsarbeit betrieben wurde, deren geistiger Vater, wie sollte es anders sein, ein praktischer Amerikaner war: Earl S. Tupper. Er stellte fest, daß ein bestimmter Kunststoff *das* ideale Material sein könnte, den Wunschtraum der Hausfrau zu erfüllen: das Frischhalte- und Aufbewahrungsproblem zu lösen. Seine Kunststoffbehälter waren im Gegensatz zu den üblichen Steinguttöpfen, Metall- und Holzbehältern superleicht, hatten keinen Beigeschmack, konnten nicht rosten oder anlaufen, waren unzerbrechlich und durch einen neuartigen Verschluß garantiert luft- und wasserdicht! Die Formen wurden den Kühlschränken, die auf den Markt drängten, angepaßt und das Design formschön und praktisch gestaltet.

Bei diesen hervorragenden Eigenschaften war der Erfolg vorprogrammiert und ein Siegeszug nicht aufzuhalten.

Im Wandel der Zeit haben sich völlig veränderte Lebensbedingungen ergeben: Die vielen berufstätigen Frauen können nur noch sehr wenig Zeit für Küchenarbeit aufwenden. Das Mittagessen wird an den Arbeitsplatz mitgenommen. Durch die verkürzten Geschäftszeiten ist eine größere Vorratshaltung nötig. Man lebt im allgemeinen ernährungs- und gesundheitsbewußter. Es werden höhere Qualitätsansprüche gestellt. Man kocht nicht mehr so viel in Gläsern ein wie früher, sondern friert ein. Die wachsende Camping-, Wohnmobil- und Picknickwelle darf nicht vergessen werden. Alle diese

Gegebenheiten erfordern andere Gegenstände und Geräte. TUPPERWARE kommt nun diesen Anforderungen mit ständig neuen, überaus praktischen und qualitativ hochwertigen Artikeln laufend nach, und die Entwicklungen gehen stetig weiter.
Doch wie löste man das Problem, im selben Tempo für eine überzeugende Fachberatung zu sorgen? Hier hatte auch wieder Mr. Tupper rechtzeitig eine geniale Lösung gefunden: die TUPPERWARE-HEIMVORFÜHRUNG, bei der ausgebildete Tupperware-Beraterinnen interessierten Hausfrauen direkt im häuslichen Bereich eine ausführliche Fachberatung bieten und die vielen Anwendungsmöglichkeiten dieser Artikel genau erklären können. Mehr darüber S. 154.
Ich glaube, daß es nun an der Zeit ist, anläßlich des deutschen Jubiläums, Tupperware für die vielen guten Ideen zu danken, auch im Namen der Millionen von zufriedenen und begeisterten Tupperware-Kunden.
Bei einem Jubiläum vor etwa 20 Jahren begegnete ich Tupperware zum erstenmal, nicht ahnend, daß ich Ihnen heute darüber berichten würde. Es war eine Einladung bei Freunden in der Schweiz. Mein Mann und ich waren zunächst erstaunt, daß dieses große Fest trotz des damaligen Personalmangels im eigenen Haus stattfinden sollte. Wir dachten an eine erschöpfte Hausfrau, einen verärgerten Mann, der soviel Aktivität seiner Frau mißachtete, und an die halberwachsenen Kinder, die sicher mithelfen müssen, aber vielleicht gar nicht wollen. Aber es kam alles ganz anders. Ein Augenschmaus von Köstlichkeiten war (wie sich später herausstellte, in Ruhe vorbereitet) als Büfett angerichtet, bei dem sich jeder selbst bedienen konnte, die Söhne sorgten für die Getränke, Hausfrau und Hausherr widmeten sich den Gästen. Nach dem Motto: »Gib den Gästen von dem Besten, von den Resten kannst Du Dich mästen«, wurden diese anschließend ganz schnell für eine spätere Verwendung in Tupperware-Behälter gefüllt. Die erwachsene Tochter verriet mir, daß schon Tage vorher »eingetuppert« wurde und am Festtag selbst dann alles nur aus dem Kühlschrank frisch entnommen wurde.
Ich, als damalige Kunststoffgegnerin, mußte einsehen, daß Tupperware

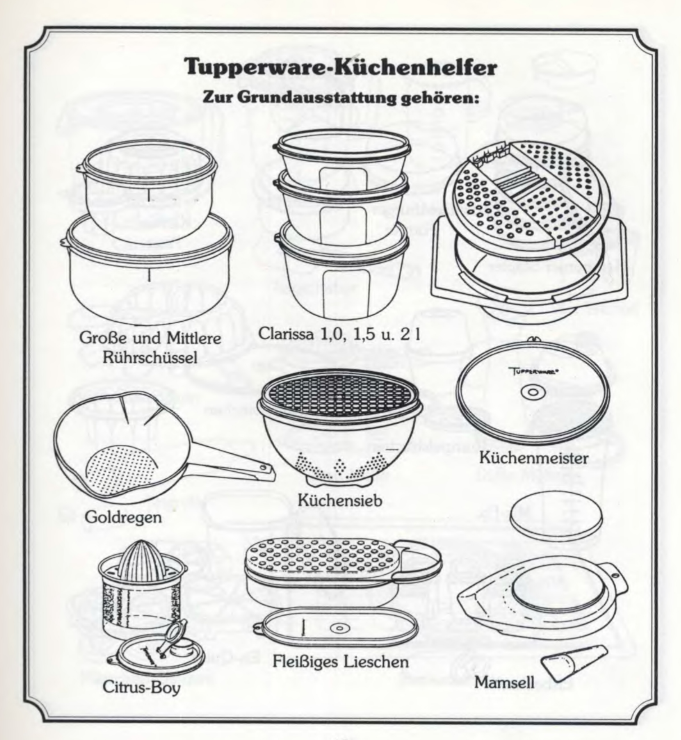
eben etwas anderes ist. Ich war sofort und bin heute noch mehr fasziniert von den pfiffigen Ideen, die in jedem der Tupperware-Artikel stecken.
Es beginnt mit dem Material: Innen glatt wie feinstes Porzellan, damit nichts hängenbleibt und hygienisch gereinigt werden kann – außen dagegen matt und griffig, damit man auch mit nassen Händen nicht abrutscht. Der Sicherheitsverschluß mit Garantie bietet eine große Hilfe bei vielen Gelegenheiten. Kein Auslaufen mehr z. B. im Kühlschrank, wenn etwas kippt. Wie oft mußte man deswegen die Gitter reinigen! Mit nicht funktionierenden Küchenarbeitsgeräten hat, so glaube ich, jeder seine Erfahrungen gemacht. Um so mehr freut sich die Hausfrau oder der kritische Hausmann, bei Tupperware eine außergewöhnliche Funktionstüchtigkeit zu erfahren. Mir fällt z. B. das Fleißige Lieschen zum Reiben von Zitronen- oder Orangenschale ein. Wer kennt sie nicht, die verklebten Metallreiben, bei denen zwei Drittel hängenbleiben und Zitronenschale verfärbt? Beim Fleißigen Lieschen fällt alles trocken in die Auffangschale. Ich denke an die schönen durchsichtigen Klarsicht-Behälter, die mit Druckverschluß luftdicht abschließen, oder an die jetzt schon legendäre Große Rührschüssel mit Deckel für Hefeteig, die jeder kennt und liebt. Allein das Aufzählen der Produkte, die mich begeistern, würden schon ein Buch füllen. Dafür wurde lieber aus den Rezeptsammlungen der Tupperware-Beraterinnen nun für Sie eine Auswahl getroffen, von jedem etwas, damit Sie neue Verwendungsmöglichkeiten entdecken können. An dieser Stelle möchte ich mich sehr herzlich bei Frau Elisabeth Budi und bei Frau Ingrid Schmidbauer für ihre so aktive Mitarbeit bedanken.
Ich wünsche Ihnen allen viel Spaß beim Umgang mit Tupperware, entdekken Sie täglich eine pfiffige Idee, die in jedem Detail steckt!

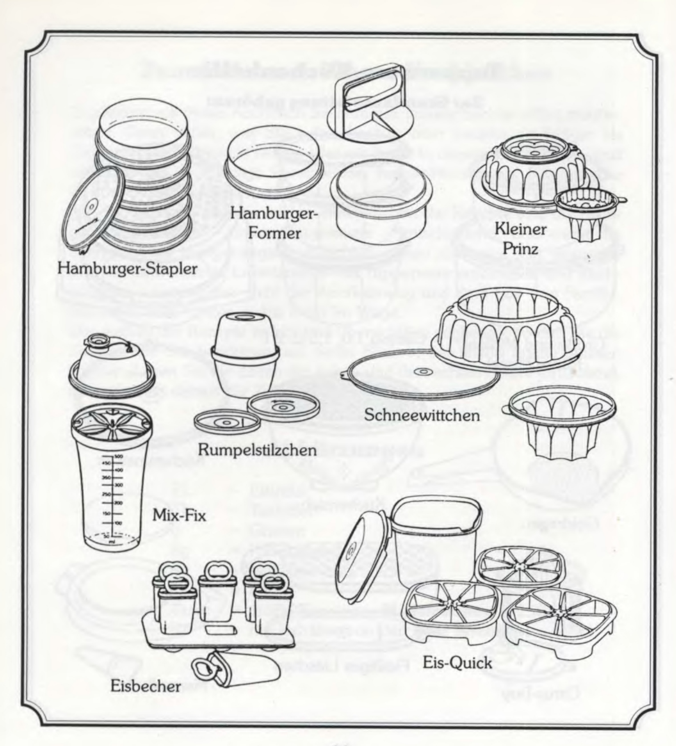
Zum Gebrauch dieses Kochbuches

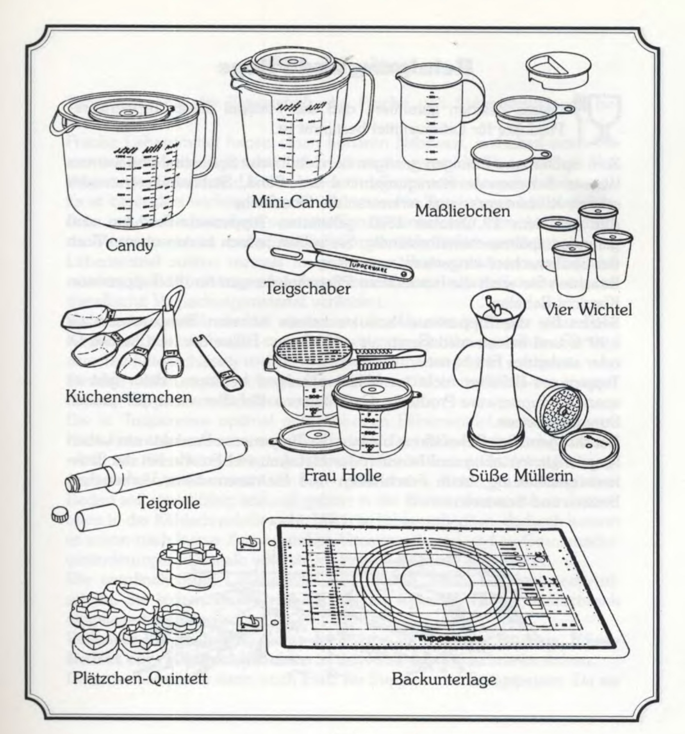
Zu allererst soll dieses Kochbuch Sie anregen, leckere Sachen selbst zuzubereiten. Denn vieles, was Sie selbst kochen oder backen, ist billiger als Gekauftes und schmeckt besser. Was wir Ihnen in diesem Buch bieten, sind erprobte und zuverlässige Rezepte von Tupper-Hausfrauen, Rezepte, die nicht unbedingt alltäglich sind.
Für das Gelingen und das leichte Verwirklichen der Rezepte sind die richtigen Küchenhelfer – unsere Tupperware – entscheidend. Und wenn Sie dann noch die Mengenangaben beachten, genau abmessen bzw. abwiegen und nur einwandfreie Lebensmittel – in Tupperware aufbewahrt und frischgehalten – verwenden, steht der Anerkennung und dem Lob von Familie, Freunden oder Gästen nichts mehr im Wege.
Der Aufbau der Rezepte ist klar und übersichtlich gegliedert, so daß Sie die Zutaten, die Sie benötigen, auf einen Blick in der linken Spalte ablesen können. Lesen Sie die Zeilen der linken und der rechten Spalte fortlaufend, so ergibt sich daraus die Zubereitung.

Abkürzungen

EL = Eßlöffel
TL = Teelöffel
g = Gramm
kg = Kilogramm
ml = Milliliter
l = Liter
Tasse = große Tasse vom **Maßliebchen** = 250 ml
Wi = Ein Behälter von den **Vier Wichteln** = 50 ml


Tupperware-Küchenhelfer
Zur Grundausstattung gehören:
Große und Mittlere Rührschüssel
Clarissa 1,0, 1,5 u. 2 l
Küchenmeister
Goldregen
Küchensieb
Citrus-Boy
Fleißiges Lieschen
Mamsell


Hamburger-Stapler
Hamburger-
Former
Kleiner
Prinz
Mix-Fix
Rumpelstilzchen
Schneewittchen
Eisbecher
Eis-Quick


Candy
Mini-Candy
Maßliebchen
Teigschaber
Vier Wichtel
Küchensternchen
Frau Holle
Süße Müllerin
Teigrolle
Plätzchen-Quintett
Backunterlage

Reinigung und Pflege



Dieses Zeichen garantiert, daß das Material dieser Tupperware-Produkte für Lebensmittel bestimmt ist.

Zum Spülen und Reinigen genügen handelsübliche Spülmittel und warmes Wasser. Scheuernde Reinigungsmittel wie Sand, Stahlschwämme oder scharfe Küchenwerkzeuge zerkratzen die Oberfläche.

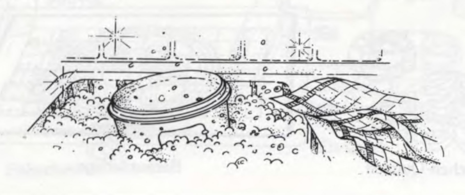
Alle seit dem 19. Oktober 1981 gelieferten Tupperware-Produkte sind garantiert spülmaschinenbeständig. Sie sollten jedoch in den oberen Korb der Spülmaschine eingeräumt werden.

Beachten Sie auch die besonderen Pflegeanleitungen für die Tupperware-Klarsicht-Behälter.

Setzen Sie die Tupperware-Produkte keinen höheren Temperaturen als +90° C und keinen niedrigeren als −45° C aus. Füllen Sie kein heißes Öl oder siedendes Fett hinein.

Tupperware-Behälter nicht im Mikrowellenherd benutzen, dafür gibt es spezielle Tupperware-Produkte. Geschlossene Behälter nicht der prallen Sonne aussetzen.

Bei sachgemäßer Behandlung bleiben die Tupperware-Produkte ein Leben lang funktionstüchtig und bereiten der Hausfrau viel Freude bei der Trokkenvorratshaltung, beim Frischhalten und Einfrieren, beim Vorbereiten, Backen und Servieren.



Frischhalten

Tupperware hat die Eigenschaft, die Frische von Lebensmitteln zu bewahren.
Frische Lebensmittel haben einen höheren Nährwert, enthalten noch Vitamine und Mineralstoffe und haben einen besseren Geschmack. Zum Verlängern der Frische sind Kühlschrank und Tupperware unentbehrlich.
Es ist besonders wichtig, Lebensmittel immer in Tupperware kühlzustellen; denn nur dadurch sind sie vor dem Ranzigwerden, vor dem Austrocknen, vor Vitaminverlusten und schließlich vor dem Verderben geschützt.
Lebensmittel sollten niemals in geöffneten Konservendosen aufbewahrt werden, da sich bei steigenden Temperaturen und Sauerstoffeinwirkung das metallische Verpackungsmaterial verändert.
Viele Lebensmittel, die wir einkaufen, sind bereits in Papier oder Folie verpackt. Dies ist aber oft nur ein Staub- oder Berührungsschutz. Sie sind zum Teil luftdurchlässig und für weitere Frischhaltung nicht geeignet.
Deshalb sollen auch vorverpackte Lebensmittel ohne Hülle in entsprechende Tupperware-Behälter umgefüllt werden.
Die in Tupperware optimal aufgehobenen Lebensmittel sollten auch im Kühlschrank ihren bestimmten Platz haben, das heißt, empfindliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch gehören an den kältesten Ort. Weniger empfindliche – wie Obst und Gemüse – ganz unten. Butter für den täglichen Bedarf soll streichfähig sein, sie gehört in die **Butterdose,** die am besten oben in der Kühlschranktür steht. Milch ist lichtempfindlich, dadurch kommt es schon nach kurzer Zeit zu starken Vitaminverlusten und zu Geschmacksveränderungen. Deshalb wird sie im **Frische-Quell** aufbewahrt.
Die empfindlichsten Lebensmittel sind Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufschnitt. Sie sollten immer eingetuppert am kältesten Ort im Kühlschrank eingelagert werden.
Reifender Käse soll luftig, unter der Haube im **Jupiter, Saturn, Käse-Buffet** oder **Käseschlößchen** in der Mitte des Kühlschranks stehen.
Darunter haben wir dann noch Platz für Suppen und Fertigspeisen. Da sie

meistens sehr wasserhaltig sind, sollten sie in luft- und flüssigkeitsdichte Behälter gegeben werden: in die **Wunder-Schüsseln,** die **Clarissen** oder in das **Kühlschrank-Trio,** wenn es kleine Mengen sind.
Salate, Gemüse und Obst bleiben im **Super-Star** oder **Frische-Pavillon** knackig frisch.
Bei der Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank ist darauf zu achten, daß alle Lebensmittel durch Luftzirkulation ausreichend gekühlt werden. Die sich verjüngende Form der Tupperware-Behälter ermöglicht eine solche Luftzirkulation.
Hinzu kommt, daß die Tupperware-Behälter platzsparend und übersichtlich stapelbar sind.
Warme Speisen und Getränke sollten eingetuppert erst abkühlen, bevor man sie in den Kühlschrank gibt.
Aber auch beim Picknick, auf der Wanderung, beim Camping oder für Kindergarten, Schule, Büro oder Arbeitsplatz bleiben die eingetupperten Lebensmittel lange frisch, appetitlich und schmackhaft. So sorgt Tupperware dafür, daß die Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verzehrs in bester Qualität zur Verfügung stehen.



Trockenvorratshaltung

Zu allen Zeiten strebten die Hausfrauen danach, Vorräte in Küche und Keller zu haben. Vorrat macht die Hausfrau unabhängig von Ladenschlußzeiten, hilft Zeit sparen durch Großeinkäufe und Geld sparen durch günstige Großpackungen.
Im Haushalt von heute sorgen die Tupperware-**Kompakt-Behälter** jederzeit – nicht nur im Stadt-, auch im Landhaushalt – für gute Vorräte. Eine ordentliche und übersichtliche Anordnung der Trockenvorräte ist immer – auch im engsten Raum – durch das **Kompakt-System** möglich.

In der Speisekammer, im offenen Regal, im Kühlschrank sowie im Keller, im Wohnwagen, beim Camping und im Boot sind die Lebensmittel in diesen formschönen, transparenten und stapelbaren Behältern stets sicher und hygienisch verpackt. Trockenvorräte bleiben trocken, knusprig, frisch und bewahren ihr Aroma. Weder Feuchtigkeit noch Insekten können eindringen, und die Hausfrau hat hochwertige Vorräte zu jeder Zeit.
Ihre Tupperware-Beraterin kann Ihnen bei jeder Vorführung neue, ergänzende Behälter vorstellen und wird immer wieder mit guten Ideen für Ihre Küche aufwarten. So können Sie in Ruhe das Vorrats-Anbau-Programm immer wieder erweitern; denn die Gebrauchstüchtigkeit dieser Behälter wird Ihnen erst im täglichen Umgang bekannt. Die praktischen Behälter lassen sich platzsparend aneinanderreihen und übereinanderstapeln.
Rechteckige und **quadratische Behälter** verschließen sicher alle größeren Vorräte an Mehl, Reis, Teigwaren, Gebäck und Trockenfrüchten.
Auf und neben diese Behälter passen wiederum in Höhe, Breite und Länge weitere Behälter. Alles ist aufeinander abgestimmt und paßt zusammen. Der Verschluß ist integriert, er rastet beim Öffnen stehend ein. Die **Kompakt-Behälter** sind leicht und bequem zu handhaben. So arbeitet man auch hierbei rationell, wie man es eben von anderen Tupperware-Produkten gewohnt ist. Mit einem Blick durch die Klarsichtblende kann man den Inhalt erkennen und weiß, welche Nahrungsmittel nachgekauft werden müssen.
Es gibt kein Suchen in Schachteln und Tüten, nichts kann verstreut werden, der Schrank ist immer sauber und geruchsfrei. Gewürze und Tee halten ihr Aroma und bewahren den Duft, Gebäck bleibt trocken. Die Lebensmittel klumpen nicht, Pralinen und Schokolade behalten ihre appetitliche braune Farbe, und alkoholhaltige Füllungen trocknen nicht ein.
Drei Deckelfarben, Weiß, Gelb und Rot, stehen zur Wahl und gestatten eine individuelle Farbgestaltung in der Küche. In den gleichen Farben sind die praktischen Etiketten für Trockenvorräte, Gewürze und Getränke zu haben. Sie sorgen dafür, daß nichts verwechselt werden kann.
Die Trockenvorratshaltung mit den Tupperware-**Kompakt-Behältern** ist eine der besten Ideen für Ihre Küche.

Einfrieren

Einfrieren in Tupperware **Gefrier-Behältern** erhält die Qualität von Lebensmitteln.
Im Gegensatz zu anderen Konservierungsverfahren bleiben Nährwert, Vitamine, Konsistenz (Textur) und Farbe am besten erhalten.
Einfrieren in Tupperware **Gefrier-Behältern** hat aber weitere Vorzüge:

- ✻ Man spart Zeit und Energie, weil große Mengen eingekauft und mehrere Portionen auf einmal zubereitet werden können, z. B. Suppen, Eintopf, große Braten oder Rouladen.
  Mittags wird die gewohnte Menge serviert. Der Rest kommt in Portionen in Tupperware **Gefrier-Behälter** in das Gefriergerät.
- ✻ Sonderangebote und saisonbedingte Angebote können genutzt werden.
- ✻ Die Lebensmittel sind jederzeit verfügbar, z. B. bei überraschendem Besuch oder außerhalb der Saison.

Das Problem »Was koche ich morgen?« oder »Was setze ich meinen Gästen vor?« gibt es nicht mehr. Wichtig ist nur, mittags gelegentlich die doppelte oder dreifache Menge zu kochen.
Einfrieren können Sie fast alle Lebensmittel – mit Ausnahme von Blattsalaten, Zwiebeln, Radieschen, Rettich sowie Kartoffeln in rohem Zustand. Auch Torten mit Guß, Baisergebäck, Gelatinespeisen und Mayonnaisen eignen sich nicht zum Einfrieren.
Alle Lebensmittel und Gerichte müssen schnell einfrieren. Je tiefer die Temperatur, um so schneller gefriert das Lebensmittel vollständig durch. Je schneller die Gefrierzone von 0° C bis –5° C durchschritten wird, um so schneller gefriert das Wasser in den Zellen, und es bilden sich nur kleine Kristalle, die die Zellwände nicht zerstören.
Neben frischen, einwandfreien Lebensmitteln und dem sachgerechten Einfrieren ist für die Qualitätserhaltung die Verpackung ausschlaggebend, nichts gehört uneingepackt in das Gefriergerät.

Die Tupperware **Gefrier-Behälter** erfüllen alle Anforderungen, die an eine Gefrier-Verpackung gestellt werden; sie sind:

- ✱ kältebeständig bis –45° C;
- ✱ flexibel; dadurch kann sich das Gefriergut während des Gefrierens ausdehnen, ohne daß der Behälter zerspringt;
- ✱ bruchfest, d. h. sie werden weder spröde noch brüchig;
- ✱ geruchs- und geschmacksneutral; nichts kann sich auf Lebensmittel übertragen;
- ✱ säurefest und fettbeständig;
- ✱ platzsparend und übersichtlich stapelbar;

Die dicht schließenden Deckel schützen die Lebensmittel vor dem Austrocknen, vor Gerfrierbrand und Geruchsübertragung. Das Gefriergerät vereist weniger und bleibt sauber.

Wegen ihrer sich nach unten verjüngenden Form gelangt kalte Luft von allen Seiten an das Gefriergut. Das beschleunigt den Gefriervorgang und verbessert dadurch die Tiefkühllagerung.

Für jeden Haushalt und jedes Lebensmittel hat Tupperware die richtige Größe, vom **Kleinen Gefrier-Behälter** bis zum **Gefrier-Jumbo** mit 6,5 l Inhalt, so daß man die einzufrierenden Portionen verbrauchsgerecht bemessen kann.

Tupperware-Behälter sind umweltfreundlich, sie sind preiswert, verglichen mit Einwegverpackungen, da sie beliebig oft zu verwenden und für Jahrzehnte eine praktische und sichere Hilfe beim Einfrieren sind. Tupperware **Gefrier-Behälter** eignen sich auch allerbestens zur Verwendung als Kühlschrank- oder Vorratsbehälter.



Vorbereiten

Dank Tupperware ist es der Hausfrau möglich, Speisen vorzubereiten, Salate zu putzen und zu waschen, Fleisch zu marinieren, Gemüse vorzurichten, zeitraubende Arbeiten dann zu erledigen, wenn noch keine Essenszeit ist.

Fleisch, Fisch oder Geflügel marinieren, Sauerbraten einlegen und Wild beizen ist in den Tupperware-Schüsseln oder im **Super-Star** ohne viel Aufwand, ohne Verschütten und ohne Geruchsverbreitung möglich.

Schnitzel, Steaks, Lammkoteletts u. a. werden mit Pfeffer, Gewürzen und Öl eingerieben und evtl. mit Zwiebelringen belegt und eingetuppert. Nach ein paar Tagen im Kühlschrank hat man herrlich zartes Fleisch.

Zur Planung und Vorbereitung – nicht nur eines Festessens – gehört zuerst die Festlegung des Menüs sowie der Kuchen und Torten, die zu backen sind, oder die Auswahl der Salate und Gerichte für ein Buffet.

Der Einkaufszettel wird erstellt, und der Einkauf der Lebensmittel ist die erste wichtige Aufgabe. Zum Einkauf nehmen wir die entsprechenden Tupperware-Behälter und -Schüsseln mit. Beeren, Früchte, Champignons, Salate, Hackfleisch, Wurst, Käse, Fisch und all die besonders empfindlichen Lebensmittel werden gleich beim Einkaufen eingetuppert. Salate vom Metzger oder aus dem Feinkostgeschäft läßt man in die Schüssel geben, in denen man sie aufträgt.

Zu Hause wird dann in Ruhe alles vor- oder zubereitet. Viel Zeit und Energie spart die Hausfrau, wenn sie doppelte oder dreifache Mengen kocht oder brät. Eine Portion wird sofort verzehrt, und die anderen werden eingefroren.

Auch Pausenbrote für den Kindergarten, die Schule oder den Arbeitsplatz werden schon am Vorabend zubereitet, eingetuppert, und morgens nimmt man die gekühlten Behälter mit.

Mit Tupperware läßt sich vieles rationalisieren, und die Hausfrau hat mehr Zeit für sich und ihre Familie.

Backen

Vielseitiges Tupperware-Backzubehör von höchster Qualität und größtem Gebrauchsnutzen haben aus einer mühevollen Tätigkeit ein Backvergnügen gemacht.
Diese modernen, gutdurchdachten Tupperware-Backhelfer dienen uns bei der Herstellung von Kuchenteig und Creme, beim Abmessen der Zutaten, beim Ausrollen des Teiges sowie beim Füllen von Biskuitrollen und Torten. Hefeteig ist kinderleicht gemacht, und er gelingt in der Tupperware-Rührschüssel auch der ungeübten Hausfrau. Den fertigen Hefeteig in der geschlossenen **Rührschüssel** an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn er ausreichend gegangen ist, springt der Deckel mit einem hörbaren »Peng« ab. Mürbeteig trocknet beim »Ruhen« im Kühlschrank nicht aus, wenn er in einer Tupperware-Schüssel verschlossen aufbewahrt wird. Durch das »Ruhen« des Teiges verbinden sich die Zutaten besser mit dem Mehl. Sahne, Buttercreme, Eiweiß, Quark für Kuchen, Waffel- und Pfannkuchenteig werden in **Candy** und **Mini-Candy,** den Rühr- und Meßbechern geschlagen. Selbst mit dem Handrührgerät spritzt nichts heraus, denn der Spritzschutzdeckel verhindert das. Durch die praktische Öffnung läßt sich flüssiger Teig tropffrei ausgießen. Mit der **Backunterlage** ist die Biskuitrolle ganz leicht aufzurollen, indem mit der **Frau Holle** feine Semmelbrösel auf die Backunterlage gegeben werden. Blätter- und Mürbeteig rollt man auf der mit Mehl bestäubten Backunterlage mit der eisgekühlten **Teigrolle** aus. Zum Ausrollen von Hefeteig, die Teigrolle mit warmem Wasser füllen. Ein feuchtes Tuch unter der Backunterlage verhindert dabei das Rutschen. Plätzchen, Krapfen und Käsegebäck werden mit den 10 verschiedenen Formen des **Plätzchen-Quintetts** ausgestochen. Sicher aufbewahrt werden Plätzchen z. B. in den **Klarsicht-Behältern, Stapel-Stars** oder **Star-Sets,** die sie lange knusprig und aromatisch halten. Abmessen statt Abwiegen ist die zeitsparende Art, auch kleinste Mengen Backzutaten richtig zu dosieren. Dabei helfen uns die **Küchensternchen,** das **Maßliebchen,** der **Candy** und der **Mini-Candy.** Mit einer Hand siebt man Puderzucker aus der **Frau**

Holle sehr fein über Kuchen und Plätzchen sowie in die Schaummasse für Biskuitteig. Mit dem **Teigschaber,** der allen Rundungen der Rührschüssel angepaßt ist, lassen sich Teige rühren und Reste aus Schüsseln entfernen. Er ist aus einem Stück und daher besonders leicht zu reinigen. Eine große Hilfe ist das kleine **Dotterle,** das zum sauberen Trennen von Eiweiß und Eigelb auf den Schüsselrand gesteckt wird. Zitronensaft liefert der **Citrus-Boy,** und auf dem **Fleißigen Lieschen** wird Zitronen- oder Orangenschale abgerieben.

Noch nie war Backen so leicht wie heute mit den Tupperware-Backhelfern!

Fertiges Gebäck, Kuchen und Torten werden selbstverständlich eingetuppert. Dafür gibt es Behälter mit festen Kuchenplatten und luftdicht schließenden, bruchsicheren Hauben in vielen Größen: rund, viereckig und rechteckig in neutralem Weiß, mit und ohne Tragegriff. Sie passen als Tortenplatte, auch für Kleingebäck oder den Kastenkuchen auf jeden hübsch gedeckten Tisch. Dazu gibt es den passenden **Tortenheber,** der sich auch zum Schneiden von Kuchen und Torten eignet.




Tupperware

Servieren

Tupperware bietet uns eine Fülle formschöner, überaus praktischer Servier-Behälter. In dezenten Farben harmonieren die Behälter mit jedem schön gedeckten Tisch. Alle Behälter werden verschlossen entweder mit einem Tupperware-Sicherheitsverschluß, einem Sonnendeckel, einem Tellerdekkel oder einer Haube. Vorbereitete Speisen bewahren Geschmack, Aroma und ihr appetitliches Aussehen. Von früh bis spät, zu kleinen und großen Festen, bei Picknick, Camping und im Garten – überall lassen sich die Tupperware-Servierbehälter einsetzen. Vieles wird in Ruhe vorbereitet und steht dann im Handumdrehen taufrisch, weil eingetuppert, auf dem Tisch.
Bereits beim Frühstück lernt man die Vorzüge der Tupperware-Servierbehälter schätzen. Frisches Toastbrot oder Knäckebrot bieten wir im **Kleinen Bäckermeister** an, Brötchen oder Schnittbrot im **Bäckermeister.** Marmelade, Honig und Nougatcreme sehen im **Tisch-Trio** appetitlich aus und bleiben lange frisch. Ein Handgriff, und es ist aus dem Kühlschrank auf den Tisch gestellt. Salz und Pfeffer bleiben immer streufähig bzw. aromatisch in den Tupperware-Streubehältern; frisch gekochte Eier, die in den **Eierfreunden** lange warm bleiben, lassen jeden Morgenmuffel zum freundlichsten Menschen werden. Frisches Obst, in der **Noblesse** serviert, ist eine Augenweide – und dazu noch sehr gesund: Frische und Vitamine sind voll erhalten – da es eingetuppert war. Zum Frühstück gibt es Quark, Müsli und Obst oder Cornflakes. Diese lassen sich schon am Abend vorbereiten. Am Morgen gießt man Milch oder Fruchtsaft aus dem **Frische-Quell** darüber. Die **Servierschalen** oder **Stapel-Quick**-Schüsseln eignen sich hierfür besonders gut.
Für eine Zwischenmahlzeit oder zum Mitnehmen ins Büro sind alle Becher und Schüsseln mit dem hermetisch schließenden Sicherheitsverschluß ideal. Selbstzubereiteter Joghurt, Obstsalat oder eine Quarkspeise sind sehr beliebt.
Mittags serviert man eine Kaltschale oder Suppe im **Salat-Star** oder in der **Party-Sonne.** In der **Comtesse** trägt man dampfende Knödel oder Kar-



toffeln auf. Eine Kalbshaxe läßt sich sehr appetitlich im **Frische-Servierer** anrichten. Knackiger Salat kommt in der Schüssel des **Salat-Sets** auf den Tisch, wo die **Servierschalen** schon bereitstehen. Die **Salatfreunde** mit Essig und Öl oder mit der fertigen Marinade stehen griffbereit daneben. Im **Sieb-Servierer** und im **Kleinen Sieb-Servierer** kommen Nudeln, Reis, Knödel, Würstchen und vieles andere mehr heiß auf den Tisch. Desserts, Eiscreme, Flammeris werden im **Kleinen Prinzen,** der **Dessert-Form,** dem **Schneewittchen** und den **Portions-Formen** zubereitet und dann auf die Servierplatten von **Noblesse** oder **Prinzeßchen** gestürzt. Sie bleiben frisch bis zur letzten Minute.

Kuchen, Gebäck und Plätzchen sind natürlich eingetuppert, und die Tupperware-Kuchenbehälter haben eine elegante Platte, auf der sich der Kuchen zerteilen läßt. **Noblesse, Hostess, Baronesse, Jupiter, Saturn, Prinzeßchen** und der **Frische-Servierer** sind ideale Servierbehälter für süße Köstlichkeiten.

Abends sind Käse, belegte Brote, Häppchen, kalte Platten – darauf angerichtet – appetitlich anzusehen. **Käse-Buffet** und **Käseschlößchen** vollenden den schönen Anblick und bewahren Frische und Aroma. Ein formschönes, bruchsicheres Bowlegefäß ist die **Baronesse** mit dem Fuß der **Noblesse.** Saures und Pikantes, Paprika, Mixed Pickles und Oliven serviert man im **Glücks-Trio,** in den **Lotos-Blumen** oder im **Pikantus.** Die **Clarissa-Schüsseln** passen auf jeden hübsch gedeckten Tisch. Im **Schlemmer-Karussell** und in der **Hostess** bietet man Knabbereien, Salate oder Süßes an. Die **Klarsicht-Behälter** eignen sich ganz vorzüglich zum Aufbewahren und Servieren von Gebäck, in Öl eingelegtem Käse, sauren Gurken oder Früchten in Alkohol.

Es ist schön, als Hausfrau mit einer frischen Idee nach der anderen aufwarten zu können. Tupperware ermöglicht das!





Suppen

Gazpacho

3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde einweichen.
6–8 Tomaten im Sieb-Servierer überbrühen, häuten, vierteln,
1 große Salatgurke schälen, grob würfeln,
3 rote Paprikaschoten,
2 grüne Paprikaschoten waschen, von Samen befreien, würfeln, mit den anderen Zutaten mixen. Mit
Salz, Pfeffer,
Basilikum und
2 Knoblauchzehen, gerieben, würzen.
500 ml Hühnerbrühe, kalt,
500 ml Tomatensaft
3 EL Rotweinessig und
2 EL Olivenöl in die Suppe einrühren, im Salat-Star zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.
je 3 EL Gurken-,
Paprika-,
Zwiebel- und geröstete
Toastbrotwürfel in den runden Behältern getrennt zur Suppe servieren.

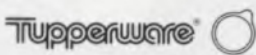
Tupperware

Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Sieb-Servierer, Mamsell, Fleißiges Lieschen, Maßliebchen (Küchensternchen), Große Rührschüssel, Runde Behälter 200 ml, Salat-Star



Kalte Gurkensuppe

2 kleinere frische Gurken dünn schälen, in die Clarissa fein reiben.
2 Becher Joghurt zufügen, mit
4 geriebenen Knoblauchzehen,
wenig Salz und Essig,
2 EL gehacktem Dill und
2 TL gehacktem Basilikum würzen.
Eintuppern und sehr kalt stellen.
Vor dem Servieren
4 EL saure Sahne einrühren.



Küchenmeister, Große Clarissa 2,0 l, Fleißiges Lieschen, Küchensternchen

---

Suppe »Stracciatella«

2 Eier, 2 EL geriebenen Parmesankäse und
2 EL gehackte Petersilie in den Mini-Candy geben und verrühren. Mit
1 Prise Muskatnuß und
1 Prise Salz würzen.
1 l Hühnerbrühe kochen und die Ei-Käse-Mischung unter Rühren eingießen. Im Duo Oriental servieren.

Tupperware

Fleißiges Lieschen, Mamsell, Mini-Candy, Küchensternchen, Maßliebchen, Duo Oriental

Brätnockerlsuppe

250 g Wurstbrät oder ersatzweise
rohe Bratwurst, fein aus der Pelle drücken, in den Candy geben, mit
1 Ei und
1 Eigelb vermischen,
5 EL süße Sahne und
1 EL feines Semmelmehl unterrühren und alles mit
½ Zitronenschale, fein abgerieben, sowie
je 1 Prise Muskat und
weißem Pfeffer abschmecken.

Teig etwa ½ Stunde zugedeckt ruhen lassen und dann mit 2 Teelöffeln kleine Nockerln abstechen und in

1 l Fleischbrühe, die leicht köchelt, geben, 10 Min. zugedeckt ziehen lassen. Mit
2 EL Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tupperware®

Candy, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Stapel-Quick



Grießnockerlsuppe

2 Eier	mit
2 EL weicher Butter,	
Salz, Pfeffer	und etwas
geriebener Muskatnuß	in der Clarissa verrühren.
8 EL Grieß	dazugeben, so daß ein Nockerlteig entsteht.
1 l Fleischbrühe	erhitzen und mit 2 Teelöffeln kleine Nockerln abstechen und in die kochende Brühe geben. Hitze reduzieren und die Klößchen 20 Min. ziehen lassen. Suppe in die Stapel-Quick-Schüsseln füllen und mit
Schnittlauch	bestreut servieren.
	Auf Vorrat Grießnockerln (-Klößchen), portionsweise in Gefrier-Behältern einfrieren.

Tupperware®

Kleine Clarissa 1,0 l, Küchensternchen, Maßliebchen, Stapel-Quick, Gefrier-Behälter

Lauchcremesuppe

1 Lauchstange	in feine Ringe schneiden, waschen und in
1–2 EL Fett	schmoren.
1–2 EL Mehl	mit Frau Holle darüberstäuben, umrühren und mit
750 ml Brühe	aufgießen. Ca. 30 Min. kochen lassen, würzen.
250 ml Sahne	= 2 Kappen vom Mix-Fix, mit
1 Eigelb	mixen. Topf vom Herd nehmen, einrühren.
Petersilie	hacken und über die Suppe streuen.

Tupperware®

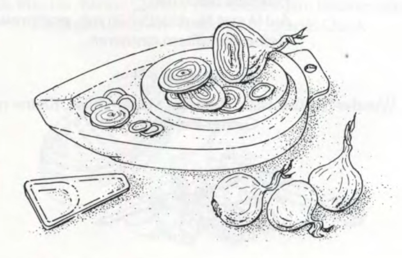
Küchensieb, Mamsell, Küchensternchen, Frau Holle, Maßliebchen, Mix-Fix, Stapel-Quick

Französische Zwiebelsuppe

4 Zwiebeln in Ringe schneiden und in
80 g Butter (ca. 4 EL) goldgelb anbraten. Mit
1 EL Mehl bestäuben und ca. 5 Min. durchschwitzen lassen.
1 l Rinderbrühe dazu gießen. Mit
Salz und Pfeffer sowie
2 geriebenen
Knoblauchzehen würzen. Etwa 10 Min. kochen lassen.
4 Scheiben Weißbrot toasten.
Zwiebelsuppe in Tassen füllen. Die Toastscheiben auf die Suppe legen.
100 g geriebenen
Parmesankäse darüber streuen. Im Grill oder Backofen belassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Tupperware®

Mamsell, Küchensternchen, Frau Holle, Maßliebchen, Fleißiges Lieschen



Suppeneinlagen

Markklößchen

50 g Rindermark (von 2–3 Markknochen)	in einem Pfännchen auslassen, etwas erkaltet durch das Siebchen in die Wunderschüssel streichen. Mit
1 Ei	und
50 g Semmelmehl	vermischen. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen.
½ Bund Petersilie	sehr fein hacken und die Hälfte unter die Masse kneten. Kugeln formen und in heiße Fleischbrühe geben. Ca. 6–8 Min. zugedeckt ziehen lassen. Im Stapel-Quick anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Auf Vorrat Markklößchen roh, portionsweise in Gefrier-Behältern einfrieren.

Tupperware®

Siebchen, Wunder-Schüsselsatz, Mamsell, Stapel-Quick, Kleine rechteckige Gefrier-Behälter

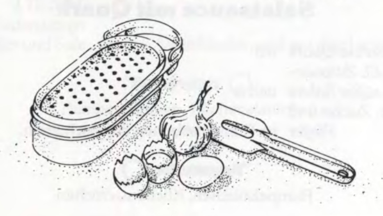


Leberspätzle

200 g Leber	schaben oder mit dem Mixer pürieren.
1 EL Butter	erhitzen und darin
1 gewürfelte Zwiebel	glasig dünsten.
Petersilie	hacken.
2 Eier	mit etwas
Mineralwasser	im Mix-Fix (nach dem Verschließen entlüften) verquirlen. Leber, Zwiebel, Petersilie und Eimasse und so viel
Semmelbrösel	wie die Masse faßt, in der Kleinen Clarissa mischen. Mit
Salz und Pfeffer	sowie
1 TL Majoran	würzen. Spätzleteig durch die Reibe vom Fleißigen Lieschen mit dem Teigschaber in heiße Fleischbrühe drücken. Bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Tupperware

Mamsell, Mix-Fix, Kleine Clarissa 1,0 l, Goldregen, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Teigschaber, Stapel-Quick



Saucen

Cocktailsauce

125 ml süße Sahne im Mini-Candy steif schlagen. Mit
2 EL Mayonnaise,
1 TL Zitronensaft,
1 EL Orangensaft,
2 EL Tomatenketchup und
2 EL Cognac verrühren. Mit
1 Spritzer Tabasco-sauce, 1 Spritzer Worchestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

Tupperware

Maßliebchen, Mini-Candy, Küchensternchen, Sonnen-Trio

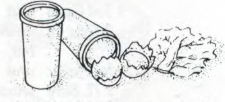
Salatsauce mit Quark

3 EL Sahne-Quark mit
2 EL Öl, 1 EL Zitronen-saft, 1 EL süßer Sahne und je
1 Prise Salz, Zucker und Pfeffer im Rumpelstilzchen durchschütteln.

Tupperware

Rumpelstilzchen, Küchensternchen

Salatsauce mit Joghurt



2 Becher Joghurt (à 150 g)	mit
1 Eigelb, 3 EL Öl, 3 EL Dill-Essig, 1 TL Senf	sowie
Salz und Pfeffer	und eventuell
Knoblauchpulver	im Mix-Fix gut durchschütteln. Die Sauce reicht für 2–3 Salate.

Tupperware

Mix-Fix, Küchensternchen, Schlemmerkännchen

Salatsauce mit Kaffeesahne

100 ml Kaffeesahne (10%)	knapp 1 kleinen Becher vom Rumpelstilzchen in den größeren Becher gießen. Mit
2 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, ½ TL Puderzucker, Pfeffer und Salz	würzen. Verschließen und gut durchschütteln.

Tupperware

Rumpelstilzchen, Küchensternchen

French-Dressing

1 Teil Essig	und
3 Teile Öl	im Wichtel abmessen und in den Mix-Fix geben. Mit
Salz, Pfeffer	und
1 TL Senf	würzen. Mix-Fix nach dem Verschließen entlüften und durchschütteln.

Tupperware®

Vier Wichtel, Mix-Fix, Küchensternchen, Salat-Freunde

Italienisches Dressing

50 g Gorgonzola- oder Roquefort-Käse	durch den Goldregen in einen Behälter vom Kühlschrank-Trio streichen. Mit
1 EL Sahne	und
3 EL Öl	glattrühren. Mit
1 EL Essig, Salz und Pfeffer	würzen.

Tupperware®

Goldregen, Kühlschrank-Trio, Küchensternchen

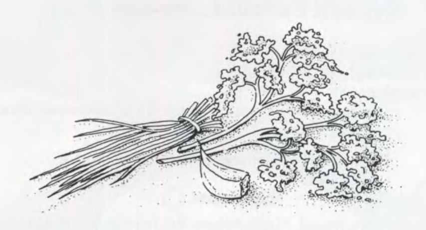
Sauce Vinaigrette

½ Tasse Essig	mit
½ Tasse Wasser, ½ Tasse Öl, 1 TL Salatkräutern, 2 Zwiebeln	gewürfelt,
1 TL Senf, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Salz, 1 TL Streuwürze, 1 Knoblauchzehe	auf dem Fleißigen Lieschen gerieben,
1 Bund Schnittlauch	geschnitten,
1 EL Petersilie	gehackt und
2 Spritzer Worchestersauce	in der Mittleren Rührschüssel gut verrühren und im Schlemmerkännchen aufbewahren.



Tupperware

Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Fleißiges Lieschen, Mittlere Rührschüssel, Schlemmerkännchen



Dip mit Frischkäse

250 g Sahnequark	mit
4 EL süßer Sahne	im Mini-Candy verrühren.
100 g Frischkäse	zerdrücken und unterrühren.
½ Bund Petersilie	hacken,
½ Bund Schnittlauch	kleinschneiden,
1 Zwiebel	und
1–2 Knoblauchzehen	reiben. Alle diese Zutaten dazugeben und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.

Für Pellkartoffeln, Gemüsestücke oder zum Fondue

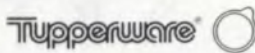


Mini-Candy, Küchensternchen, Mamsell, Fleißiges Lieschen, Schlemmer-Karussell

Dip mit Zwiebelsuppenpulver

500 g Sahnequark	mit
400 ml süßer Sahne	glattrühren.
4 EL Zwiebelsuppen-pulver	zerdrücken und unter die Quarkmasse rühren. Mit
Pfeffer	würzen.

Für Cräcker, Gemüsestücke oder zum Fondue



Mittlere Rührschüssel, Maßliebchen, Küchensternchen, Hostess

Estragon-Knoblauch-Essig, Rezept Seite 59 ▷
Lorbeer-Öl, Rezept Seite 60 ▷



Salate und Rohkost

Die Begriffe Salat, Rohkost und Tupperware sind nicht voneinander zu trennen, denn bei der Salatbereitung kommt es in erster Linie darauf an, daß Vitamine, Mineralstoffe und Frische bestmöglichst erhalten bleiben.

Empfindliche Verluste können entstehen durch:

- Einwirkung von Luftsauerstoff (besonders bei Vitamin A, C + E)
- Einwirkung von Licht (besonders bei Vitamin A, K, B_2 + B_6)
- Auslaugen im Wasser (für alle Vitamine und Mineralstoffe)

Deshalb: Salat und Gemüse bereits beim Einkauf eintuppern, zu Hause nach dem Waschen gut ausgeschleudert in den Siebservierer füllen und in den Kühlschrank stellen. Bei Gebrauch ist der Salat dann knackig frisch, der Siebeinsatz wird herausgenommen und der Salat gleich im Siebservierer mit der gewünschten Salatsauce rasch angemacht.

Salat nie im Wasser liegen lassen oder zerkleinert waschen!

Andere, bereits fertige Salate wie z. B. Fleisch-, Reis- oder Nudel-Salate kommen zugedeckt zum Durchziehen in den Kühlschrank und können dann in der Schüssel gleich aufgetragen werden.

Und noch ein Tip: wenn Sie es leid sind, täglich mehrere Salatsaucen immer wieder frisch zu bereiten, machen Sie die doppelte oder dreifache Menge und füllen Sie diese in den passenden Tupperbehälter ein, der in die Türe Ihres Kühlschranks paßt. Sie haben in Verbindung mit dem eingetupperten Salat sofort eine Salatplatte mit verschiedenen Saucen bereit.

Geeignete Behälter dazu sind: Mix-Fix, Schlemmerkännchen oder Salat-Freunde.



Exotischer Paprikasalat

2 grüne Paprika-schoten, 2 rote Paprika-schoten	und
1 gelbe Paprikaschote	waschen, putzen und in Streifen schneiden.
3 Tomaten	im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, häuten und achteln.
1 EL Kapern, 3 EL Ananasstücke	und
3 EL Mandarinen	hinzugeben.
4 hartgekochte Eier	schälen und in Scheiben schneiden
10 schwarze Oliven	halbieren und entkernen. Alle Zutaten im Salat-Star vorsichtig mischen.
	Marinade
4 EL Essig	mit
6 EL Öl, 1 TL Senf, 1 TL Sojasauce, 1 Prise Ingwer-Pulver, Salz, Pfeffer	und nach Belieben mit etwas
Zucker	im Mix-Fix gut durchschütteln und über die Salat-zutaten gießen. Salat-Star verschließen, vorsichtig durchschütteln und zugedeckt 30 Min. durchziehen lassen. In den Lotos-Blumen servieren.



Küchensieb, Mamsell, Salat-Star, Kleiner Sieb-Servierer, Küchensternchen, Mix-Fix, Lotos-Blumen

Klassischer Rettichsalat

1 großen Rettich	mit dem Küchenmeister in grobe Stifte raspeln oder in Scheiben hobeln, mit
3 EL Öl, 2 EL Essig,	
½ TL Salz	und etwas
Pfeffer aus der Mühle	vermischen, in der Kleinen Clarissa mit
1 EL Schnittlauch	bestreut, servieren.

Tupperware

Küchenmeister, Küchensternchen, Kleine Clarissa 1,0 l

Rettich-Möhren-Salat

1 großen Rettich	und
2 große Möhren	schälen und auf dem Küchenmeister raspeln.
	Marinade
2 EL Öl	mit
2 EL saurer Sahne,	
1 EL Zitronensaft,	
Salz, Pfeffer	und
1 Prise Zucker	im Rumpelstilzchen durchschütteln. Die Marinade über die Zutaten geben, den Küchenmeister verschließen und kurz ziehen lassen. In den Servierschalen anrichten.

Tupperware

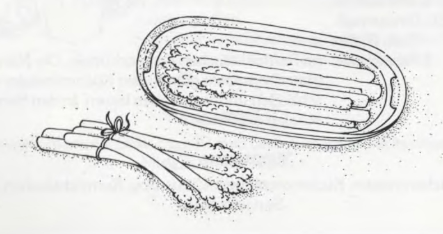
Küchenmeister, Küchensternchen, Citrus-Boy, Rumpelstilzchen, Servierschalen

Klassischer Spargelsalat

1 kg Spargel	waschen, schälen und in kochendes Salzwasser, dem man
1 EL Butter	und
1 TL Zucker	zugefügt hat, geben. Nach dem Aufkochen 20 Min. bei schwacher Hitze leicht sieden lassen. Spargel im Frische-Servierer abtropfen lassen.
250 ml kaltes Spargelwasser	mit
3 EL Öl, 3 EL hellem Essig, Salz, Pfeffer	und
1 Prise Zucker	im Mix-Fix durchschütteln. Spargel im Frische-Servierer, ohne Siebeinsatz, mit der Marinade übergießen. Mit
Schnittlauchröllchen	bestreut servieren.

Tupperware

Backunterlage, Küchensternchen, Frische-Servierer, Maßliebchen, Mix-Fix, Mamsell



Bayerischer Krautsalat

750 g Weißkraut	mit der Küchen- oder Brotmaschine schneiden oder hobeln.
1 EL Salz,	
½ TL Kümmel	mit
250 ml Essigwasser,	halb Essig, halb Wasser aufkochen und heiß über das Kraut gießen.
125 g durchwachsenen Speck	würfeln, ausbraten und unter das Kraut mischen.

Tupperware

Große Rührschüssel, Küchensternchen, Maßliebchen, Mamsell

Weißkohlsalat

500 g Weißkohl	waschen, putzen, fein hobeln, überbrühen.
2 Äpfel	schälen und raspeln und mit dem Kohl in der Großen Clarissa mischen.
	Marinade
1 Becher Joghurt (150 g)	mit
Salz, Pfeffer, evtl. Kümmel, 2 EL Öl,	
3 EL Zitronensaft	und
1 Prise Zucker	im Mix-Fix schütteln und über die Zutaten geben. Schüssel verschließen und durchschütteln. Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Tupperware

Sieb-Servierer, Große Clarissa 2,0 l, Citrus-Boy, Mix-Fix, Küchensternchen

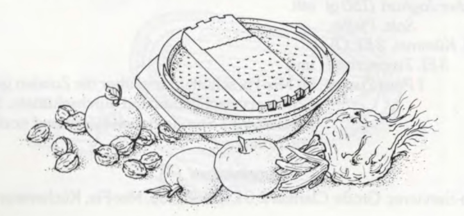
Waldorfsalat

300 g Sellerie, roh schälen und raspeln
3 Äpfel schälen, raspeln und mit dem
Saft einer Zitrone vermischen, damit Sellerie und Äpfel nicht braun werden.
100 g Walnuß- oder Pekanußkerne hacken, alles in die Clarissa geben.

Marinade
100 g Crème fraîche s. Seite 63 mit
Salz, weißem Pfeffer und
1 Prise Zucker würzen und die Marinade über die Zutaten geben. Clarissa verschließen, mehrmals drehen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Abschmecken. Mit
Walnuß- oder Pekanußhälften garnieren.

Tupperware

Küchenmeister, Citrus-Boy, Mittlere Clarissa 1,5 l, Mamsell



Fischsalat

500 g gekochtes Gemüse, z. B. Blumenkohlröschen, Erbsen, grüne Bohnen, Möhren zerkleinern

500 g geräucherten Fisch wie Bückling, Makrele oder Forelle entgräten und zerkleinern.

2 Äpfel schälen, entkernen und zerkleinern.

100 ml Mayonnaise und

100 ml saure Sahne im Mix-Fix vermischen, mit

Salz, Pfeffer dem Saft einer

½ Zitrone und

1 Prise Zucker abschmecken. Salatsauce über alle Zutaten gießen. Schüssel verschließen und mehrmals umdrehen.

Tupperware®

Goldregen, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix, Große Clarissa 2,0 l



Schwäbischer Kartoffelsalat

1 kg Salatkartoffeln in der Schale kochen, schälen und mit dem Küchenmeister über der großen Rührschüssel in Scheiben hobeln,

1 Zwiebel dazureiben.

Marinade

4 EL Essig, 4 EL Öl,
1 TL Salz, Pfeffer und
125 ml warme Fleischbrühe vermischen und über die Kartoffeln gießen. Schüssel verschließen und mehrmals drehen. Der Salat muß feucht glänzen und wird warm serviert.

Abwandlung

150 g Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, kusprig ausbraten und heiß auf den Salat geben.

Tupperware

Küchenmeister, Große Rührschüssel, Küchensternchen, Maßliebchen, Mamsell, Salat-Star



Italienischer Nudelsalat

250 g grüne Nudeln	im Sieb-Servierer bißfest garen s. Seite 73
1 rote Paprikaschote	putzen und in feine Streifen schneiden.
150 g Mortadella	in Streifen schneiden
10 schwarze Oliven	entkernen und in Scheiben schneiden,
1 Dose Mais (425 ml)	abtropfen lassen und alle Zutaten in die Große Clarissa geben.
	Marinade
1 Wi Rotweinessig	mit
2 Wi Tomatenketchup, 2 Wi Öl, 1 Prise Salz, ½ TL Paprika, scharf, ½ Wi Cognac,	
1 Knoblauchzehe	gerieben und mit gehackten Kräutern wie:
Basilikum, Schnittlauch	und
Petersilie	im Mix-Fix gut durchschütteln und über die Zutaten gießen. Schüssel verschließen und 30 Min. kaltstellen, evtl. nachwürzen.



Tupperware®

Sieb-Servierer, Mamsell, Goldregen, Große Clarissa 2,0 l, Vier Wichtel, Fleißiges Lieschen, Mix-Fix

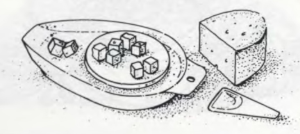


Käsesalat

400 g Jungen Gouda	würfeln,
1 Banane	schälen und hobeln,
1 Apfel	schälen, entkernen und hobeln,
2 Essiggurken	würfeln
1 Dose Mandarinen (314 ml)	abtropfen und alle Zutaten in die Große Clarissa geben. Ein paar Mandarinen zum Garnieren zurücklassen.
	Marinade
2 EL saure Sahne,	
3 EL süße Sahne	und den Saft von
1 Zitrone	in den Mix-Fix geben. Mit
1 TL Senf, Salz, Pfeffer	und
1 EL Tomatenketchup	würzen und durchschütteln. Die Marinade über die Zutaten geben, Schüssel verschließen und durchschütteln.
	Salat ca. 30 Min. kaltstellen und evtl. nachwürzen. Mit
Petersilie	und Mandarinen garnieren

Tupperware®

Mamsell, Küchenmeister, Große Clarissa 2,0 l, Mix-Fix, Citrus-Boy, Goldregen, Küchensternchen



Huhn-Reis-Salat

1 Suppenhuhn kochen, siehe Seite 79
1 Tasse Langkornreis waschen, im Sieb-Servierer mit
1 TL Curry garen. Siehe Seite 73. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten vorbereiten:
1 Dose Champignons (425 ml) und
1 Dose Ananasstücke (425 ml) abtropfen und kleinschneiden.
1 großen Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
1 Gewürzgurke würfeln. Alle Zutaten in die große Rührschüssel geben und mit einer pikanten Sauce aus
Mayonnaise, saurer Sahne, Salz, Pfeffer, geriebenem Knoblauch und Curry anmachen. In die Große Clarissa füllen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit
1 hartgekochtem Ei und mit
Petersilie garnieren.

Tupperware®

Maßliebchen, Sieb-Servierer, Goldregen, Mamsell, Große Rührschüssel, Mix-Fix, Fleißiges Lieschen, Große Clarissa 2,0 l



Bunter Wurstsalat

500 g Schinkenwurst	
oder Lyoner Wurst	häuten, in Scheiben und dann in Streifen schneiden.
1 grüne Paprikaschote,	
1 rote Paprikaschote	und
1 gelbe Paprikaschote	halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.
3 Tomaten	im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, enthäuten, Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden.
2 Zwiebeln	schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Alle Zutaten in die Salat-Set-Schüssel geben.
	Marinade
French-Dressing	s. Seite 40
	Salatsauce über die Salatzutaten gießen. Schüssel mit dem Sicherheitsverschluß verschließen, mehrmals umdrehen und kühlstellen. Evtl. noch einmal abschmecken und mit
Schnittlauch	bestreut servieren.

Tupperware

Mamsell, Küchensieb, Kleiner Sieb-Servierer, Salat-Set, Servier-Schalen



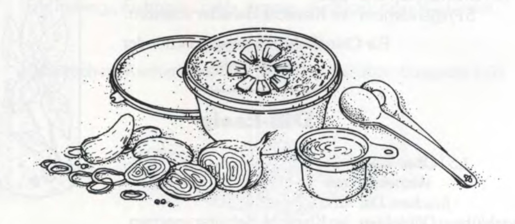
Sieben-Tassen-Salat

Die Zutaten werden mit der großen Tasse vom Maßliebchen abgemessen.

1 Tasse Matjesheringe	in Mineralwasser gewässert und in mundgerechte Stücke geschnitten
1 Tasse süße Sahne,	
1 Tasse Zwiebeln	geschält und gewürfelt
1 Tasse Äpfel	geschält und gewürfelt
1 Tasse Sellerie (Glas)	gewürfelt
1 Tasse Essiggurken	gewürfelt
1 Tasse Ananas	in Stücken. Mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. Alle Zutaten im Salat-Set vermischen und gut durchziehen lassen.

Tupperware®

Maßliebchen, Mamsell, Salat-Set, Combinette



Sonstiges

Essig-Variationen

nicht nur für köstliche Salatsaucen

Grundregel

Essig kann mit frischen oder getrockneten Kräutern oder Früchten angesetzt werden.

Basilikum-Essig

1,5 l Obst- oder Weinessig mit *Basilikumzweigen, 1 TL Korianderkörnern* und *5 Pfefferkörnern* im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Chinakohl-, Eisberg-, Fisch- oder Geflügelsalat.



Dill-Essig

1,5 l Obst- oder Weinessig mit *frischem Dill* und *abgeblühten Dilldolden* im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Gurken-, Kartoffel- oder Tomaten-Salat.

Estragon-Knoblauch-Essig

1,5 l Obst- oder Weinessig mit
5 Knoblauchzehen und
frischen Estragonzweigen im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Tomatensalat, Sauce Bernaise, das Einlegen von Gurken, Zwiebeln oder Kürbis.

Himbeer-Essig

1 l Obstessig mit
frischen Himbeeren und
Zitronenmelisse im Klarsicht-Behälter ansetzen. Nach 4 Wochen abseihen.

Für Eisberg-, Eichblatt-, Feld-, Kresse-, Geflügel- oder Wild-Salat.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Klarsicht-Behälter: Spaghetti 1,6 l



Kräuter- und Würz-Öle

Grundregel

Öl nur mit getrockneten Kräutern ansetzen, frische Kräuter machen das Öl trüb.

Lorbeer-Öl

1,5 l Öl	mit
1 getrockneten Lorbeerzweig	und
1 TL Korianderkörner	im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Fleischsalat, das Anbraten von Wild oder marinierte Heringe.

Pfeffer-Öl

1,5 l Öl	mit
5–8 getrockneten Peperonis	und
1 EL Pfefferkörner	im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Rindfleisch- oder mexikanische Salate, mariniertes Grillfleisch.

Rosmarin-Öl

1,5 l Öl	mit
1 Rosmarinzweig	und
2–3 Knoblauchzehen	im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Lamm-, Huhn- oder Fisch-Marinaden, für Paprika-, Zucchini-, Auberginen- oder Tomaten-Salat.

Salbei-Öl

Olivenöl	mit
2–3 Stengel Salbei	im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Marinaden-Spanferkel, Leber, Kalbsschnitzel, Schweinehals.

Tupperware

Maßliebchen, Küchensternchen, Klarsicht-Behälter: Spaghetti 1,6 l

Kräuterbutter

1 kg weiche Butter,	
2 Bund Petersilie	waschen und hacken,
2 Bund Schnittlauch	waschen und kleinschneiden,
4 Schalotten	schälen und sehr kleinhacken oder reiben.
4–6 Knoblauchzehen	reiben.
2 TL Zitronenmelisse,	
2 TL Oregano,	
2 TL Basilikum,	
2 TL Thymian	und
2 TL Liebstöckel	feinhacken.
2 TL Selleriesalz	zugeben. Alle Zutaten in der Rührschüssel kräftig miteinander verrühren und abschmecken. Die angegebene Menge reicht für die Turmform »Kleiner Prinz« oder mit dem Spritzbeutel kleine Rosetten in das Vesperle spritzen und kühlstellen oder einfrieren.

Tupperware

Mamsell, Fleißiges Lieschen, Küchensternchen, Mittlere Rührschüssel, Kleiner Prinz oder Vesperle

Joghurt aus H-Milch

1,5 l H-Milch
(3,5% Fett) mit
3 EL Magermilchpulver und
300 g Joghurt
(3,5% Fett) bei Zimmertemperatur verrühren, in 11 Becher (C 08) füllen und in den Sieb-Servierer (ohne Siebeinsatz), der mit kochendem Wasser aufgefüllt wird, stellen. Behälter verschließen und mit einem Frottiertuch gut abdecken. Nach 8–10 Stunden die Becher mit Deckeln verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tupperware®

Große Rührschüssel, Maßliebchen, Küchensternchen, Bechersatz mit Deckel, Sieb-Servierer

Joghurt aus Frischmilch

1,5 l Frischmilch
(3,5% Fett) auf etwa 40° erwärmen,
300 g Joghurt
(3,5% Fett) einrühren, in 11 Becher (C 08) füllen und diese in den Sieb-Servierer (ohne Siebeinsatz) stellen, weiter wie oben verfahren.

Tupperware®

Maßliebchen, Bechersatz mit Deckel, Sieb-Servierer

Crème fraîche

200 ml süße Sahne	mit
200 ml saurer Sahne	im großen Behälter des A 76 durchschütteln. Ca. 12 Stunden offen stehen lassen, dann verschließen und kühlstellen.

Tupperware®

Kompakt-System: Runde Behälter, 200 und 440 ml

Mayonnaise

140 ml Öl	= 1 Deckel vom Mix-Fix mit
70 ml Kaffeesahne (10%)	= ½ Deckel vom Mix-Fix und
1 EL Senf, 2 EL Essig	sowie
Salz und Pfeffer	und
1 Prise Zucker	würzen. Gut durchschütteln und kühl stellen.

Tupperware®

Mix-Fix, Küchensternchen



Gemüse

Gemüse im Sieb-Servierer

Blumenkohl-Röschen, kleiner Rosenkohl, Broccoli, Kohlrabistifte, junge Böhnchen, Blattspinat oder Wirsing ohne Rippen ca. 5 Min. in gesalzenem Wasser ankochen und mit dem Wasser in den Sieb-Servierer geben. Gut abdecken, z. B. mit Handtüchern und 10–20 Min. garziehen lassen. (Garprobe machen)

Gemüsebrühe für Suppen verwenden oder einfrieren. Mit flüssiger Butter und gehackter Petersilie servieren. Gemüse auf diese Art gegart, ist bißfest und sehr gesund, da Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten bleiben.



Brokkoli-Auflauf

750 g Pellkartoffeln	kochen, schälen und auf dem Küchenmeister hobeln.
750 g Brokkoli, frisch oder tiefgekühlt	putzen und in 5 cm lange Stücke und Röschen teilen, bzw. im Sieb-Servierer antauen,
1 Zwiebel	schälen und würfeln,
30 g Butter	in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Brokkoli und
Knoblauchgewürz	andünsten.
1 Tasse Brühe	zugießen und ca. 5 Min. garen. In den Sieb-Servierer gießen. (Gemüsebrühe aufheben)
200 g gekochten Schinken	würfeln. Kartoffeln, Brokkoli und Schinken in eine mit
Butter	gefettete Auflaufform schichten,
½ Tasse Gemüsebrühe	mit
150 ml saurer Sahne, 100 ml Milch, 2 Eiern, Pfeffer, Salz	und
Muskatnuß	im Mix-Fix verquirlen und über den Auflauf gießen. Mit
3 EL geriebenem Parmesankäse	bestreuen. Auflauf bei 220° C 20 Minuten backen.

Tupperware

Küchenmeister, Sieb-Servierer, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix

Mais-Auflauf

1 Dose Maiskörner (425 ml), 1 Dose Champignons (425 ml) in Scheiben, sowie
1 Dose Krabben (270 g) abtropfen lassen.
150 g Gouda gewürfelt und
1 grüne Paprikaschote geputzt und gewürfelt, damit in die Schüssel geben.
250 ml süße Sahne mit
2 Eigelb, Salz, Pfeffer und
1 EL Sojasauce im Mix-Fix gut durchschütteln und über die Zutaten gießen.
2 Eiweiß steifschlagen, unter die Masse heben und in eine mit
Butter gefettete Auflaufform füllen. Ca. 40 Min. bei 180° C goldgelb backen.

Tupperware®

Goldregen, Mamsell, Große Rührschüssel, Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Mini-Candy



Zwiebelkuchen

200 g Mehl mit
3 EL kaltem Wasser,
1 Prise Salz und
100 g Butter schnell zu einem glatten Teig kneten und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit

8 mittelgroße Zwiebeln schälen und auf der Mamsell in dünne Scheiben schneiden, halbieren.

100 g durchwachsenen Speck auf der Mamsell würfeln

2 EL Butter in der Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen, Zwiebelringe zugeben und ca. 5 Min. glasig dünsten, beiseite stellen.

250 ml süße Sahne mit
2 Eiern, Salz, Pfeffer und
150 g geriebenem Emmentaler im Mix-Fix schütteln und über die Zwiebelmasse gießen.

Mehl zum Ausrollen auf die Backunterlage sieben, den Teig in etwas mehr als Springformgröße ausrollen und in die Springform (26 cm ∅) geben. Der Rand sollte 2–3 cm hoch sein. Füllung darauf verteilen und ca. 45 Min. bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen.

Tupperware®

Backunterlage, Küchensternchen, Kleiner Wunderschüsselsatz, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix, Frau Holle, Teigrolle

Lauchtorte

Teig wie Zwiebelkuchen, Seite 67, Belag:

4 Lauchstangen	
(ca. 750 g)	putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit
1 Zwiebel	gewürfelt, in
2 EL Butter	5 Min. dünsten
150 g gekochten	
Schinken	gewürfelt dazugeben.

Mit der Käse-Sahne-Mischung wie Seite 67 fertigstellen.

Tupperware

Backunterlage, Küchensternchen, Kleiner Wunderschüsselsatz, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix, Frau Holle, Teigrolle

Zucchini-Auflauf

4–5 Zucchini	waschen und auf dem Küchenmeister hobeln. Mit
1 TL Salz	bestreuen. In der Pfanne in
2 EL Olivenöl	glasig dünsten und in eine mit
Butter	gefettete Auflaufform füllen.
4–5 Eier	mit
Salz und Pfeffer	im Mix-Fix schütteln und über die Zucchini gießen
2 Zehen Knoblauch	mit dem Fleißigen Lieschen darüberreiben,
gehackte Petersilie	darüberstreuen und mit
4 Scheiben Gouda	belegen. Ca. 10 Min. bei 200° C überbacken.

Variationen

Statt Zucchini Blattspinat, Spargel oder Paprika gegart verwenden.

Tupperware

Küchenmeister, Küchensternchen, Mix-Fix, Fleißiges Lieschen, Mamsell

Kartoffel-Auflauf

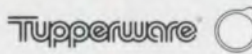
1 kg Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und auf dem Küchenmeister hobeln.

150 g rohen oder gekochten Schinken und
1 Zwiebel auf der Mamsell würfeln. Auflaufform mit
Butter einfetten. Kartoffelscheiben abwechselnd mit den Schinkenwürfeln einschichten, für die oberste Schicht Kartoffeln nehmen.

2 EL Mehl mit
500 ml saurer Sahne im Mini-Candy verrühren
1 Ei und etwas
Salz dazugeben, verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Mit
1 EL Paniermehl und
6 EL Reibkäse bestreuen,
Butter in Flöckchen aufsetzen. Ca. 40 Min. bei 220° C überbacken.

Abwandlungen

Statt Pellkartoffeln Reste gekochter Kartoffeln vom Vortag,
statt Schinken 300 g gedünstete Pilze oder 200 g Reste von gebratenem Fleisch, Hackfleisch oder Geflügel,
statt 500 ml saurer Sahne 250 ml saure Sahne und 250 ml süße Sahne



Küchenmeister, Mamsell, Küchensternchen, Maßliebchen, Mini-Candy





Beilagen

Kartoffelklöße

(gekochte)

1 kg Kartoffeln	schälen, kochen oder dämpfen und heiß durchpressen. Mit
2 Eiern, Salz, Muskat	und
100 g Kartoffelmehl	vermengen. Eine Rolle formen, in 12 Teile schneiden, Klöße formen und in etwas
Mehl	wälzen. Klöße in kochendes Salzwasser geben, nach etwa 10 Min. in den Sieb-Servierer umfüllen, abdecken und 10–15 Min. nachgaren lassen. Garprobe machen, Wasser abgießen. Sie bleiben noch lange im Sieb-Servierer heiß.

Tupperware®

Große Rührschüssel, Backunterlage, Sieb-Servierer

Kartoffeln

Salz- oder Pellkartoffeln mit dem Kochwasser nach dem Garen in den Sieb-Servierer gießen. Kochwasser abgießen, so ist auch der Behälter heiß geworden und die Kartoffeln bleiben zugedeckt bis zu einer Stunde warm.

Tupperware®

Sieb-Servierer

◁ *Eierkuchen, Rezept Seite 77*

Semmelknödel

6 Semmeln (Brötchen)	in feine Scheibchen schneiden, in die Große Rühr- schüssel geben, mit
250 ml kochender Milch	überbrühen, verschließen und mindestens 30 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit
1 unbehandelte Zitrone	auf dem Fleißigen Lieschen abreiben.
½ Zwiebel	würfeln und mit
2 EL gehackter Petersilie	in
1 EL Butter	kurz anschmoren. Abkühlen lassen. Zusammen mit
2–3 Eiern	und
1 EL Mehl	zu den Brötchen geben. Mit
Salz, Pfeffer	und
Muskat	würzen. Gut mischen. Knödel formen, in kochen- des Salzwasser geben und ca. 20 Min. ziehen las- sen. Im Sieb-Servierer anrichten.

Tupperware®

Große Rührschüssel, Maßliebchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Küchensternchen, Sieb-Servierer



Teigwaren

250 g Teigwaren	mit
1 TL Salz	und
1 EL Öl	in
2 l kochendes Wasser	geben. 1–2 Min. sprudelnd kochen lassen, dann in den Sieb-Servierer umfüllen und abgedeckt etwa 8–10 Min. garziehen lassen. (1× umrühren) Nudeln mit heißem Wasser übergießen und das Sieb mit den Nudeln in den heißen Sieb-Servierer zurück stellen.

Tupperware®

Sieb-Servierer, Küchensternchen, Maßliebchen

Reis

1 Tasse Reis	im Goldregen waschen, mit
5 Tassen Wasser,	
etwas Salz	und
1 TL Butter	etwa 5 Min. kochen, dann in den Sieb-Servierer umfüllen und mit einem Frottiertuch abgedeckt in etwa 30 Min. fertiggaren. (1x umrühren)

Tupperware®

Goldregen, Maßliebchen, Sieb-Servierer, Küchensternchen

Milchreis

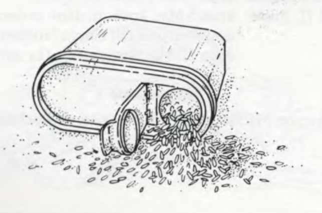
1 Tasse Milchreis	in
4 Tassen Milch	mit
1 EL Zucker	
1 Prise Salz	und
abgeriebener Zitronenschale	gewürzt etwa 5 Min. kochen lassen. In den Sieb-Servierer ohne Sieb füllen, mit einem Frottiertuch umwickelt in 35–40 Min. fertiggaren.
4 EL Butter	in einer Pfanne bräunen,
3 EL Zimt	mit
3 EL Zucker	mischen. Butter und Zimt-Zucker darüber verteilen.

Abwandlung

Anstelle des Zimt-Zuckers kann man auch Kompott, z. B. Apfel oder Aprikosen reichen.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Vier Julchen, Kleine Clarissa 1,0 l



... und wenn einmal etwas übrig bleibt.

Krautnudeln

ca. 250 g gekochte Bandnudeln	mit
2 EL Butter	in einer großen Pfanne erhitzen,
500 g Sauerkraut,	fertig gekocht, im Goldregen abtropfen lassen, zu den Nudeln geben, mischen und in den Frische-Servierer geben.
100 g Bauchspeckwürfel	ausbraten und darübergeben.

Tupperware

Küchensternchen, Goldregen, Mamsell, Frische-Servierer

Kartoffelküchlein mit Schinken

200 g Schinkenreste	und
½ Bund Petersilie	auf der Mamsell fein schneiden.
750 g Kartoffeln	(vom Vortag) auf dem Küchenmeister fein reiben.
100 g Mehl	und
1–2 Eier	dazumischen, mit
Salz, Pfeffer	und
Muskat	abschmecken und auf der bemehlten Backunterlage eine Rolle daraus formen, in Scheiben schneiden, in heißer
Butter oder Öl	goldgelb ausbacken und in der Comtesse servieren.

Tupperware

Mamsell, Küchenmeister, Frau Holle, Backunterlage, Comtesse

Eierspeisen

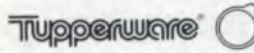
Omelett – Grundrezept

2 Eier pro Person mit
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker und
2 TL Mineralwasser im Mix-Fix vorsichtig durchschütteln (entlüften).
1 EL Butter in der Pfanne rauchheiß werden lassen. Eimasse hineingießen und mit geschlossenem Deckel ohne Strom etwa 8–10 Min. stocken lassen. Pfanne hin und wieder rütteln, damit das Omelett nicht anhängt, evtl. bei schwacher Hitze nochmals 2 Min. garen. Das Omelett soll unten goldbraun und oben hell, aber gerade trocken sein.



Füllungen

125 g gedünstete **Champignons** mit Zwiebeln, 100 g **Spargelspitzen** aus der Dose oder gegart, 1 Scheibe gekochter **Schinken,** gewürfelt, 150 g **Räucherlachs** in Streifen, 4 EL **Ragout** oder **Frikassee,** 50 g **Krabben,** tiefgekühlt oder aus der Dose.
(1 EL Butter erhitzen, Zwiebelwürfel andünsten, 1 TL Mehl darüberstreuen, 3 EL Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluß die Krabben dazugeben)
oder gedünstetes **Obst** oder **Konfitüre.**
Füllungen stets auf eine Hälfte geben und die andere Hälfte darüberklappen. Sofort servieren.



Mix-Fix, Küchensternchen, Mamsell

Eierkuchen – Grundrezept

250 g Mehl in den Candy sieben, nach und nach
500 ml Milch und
3 Eier zugeben. Mit
½ TL Salz würzen und zu einem nicht zu flüssigen Teig verrühren.
Fett zum Backen der 8–10 Pfannkuchen.

Tupperware

Frau Holle, Candy, Maßliebchen, Küchensternchen

Feiner Eierkuchen – Grundrezept

1 Tasse Milch,
1 Tasse Mehl,
3 Eier und
1 Prise Salz im Mix-Fix kräftig durchschütteln.
Fett zum Backen der 3 Eierkuchen.

Füllungen

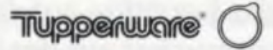
Spinat, Spargel, Champignons, Erbsen, Hackfleisch, Fleischragout, Hühnerfricassée, Räucherfischstücke oder Krabben, Obst, z. B. abgetropfte Kompottfrüchte, Blaubeeren oder Konfitüre auf die 3 Pfannkuchen verteilen. Süße Pfannkuchen mit Puderzucker aus der Süßen Müllerin bestreuen. Ungefüllte Pfannkuchen kann man in dünne Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden, bzw. einfrieren.

Tupperware

Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Goldregen, Süße Müllerin, Gefrier-Behälter

Pikantes Rührei

4 Eier	mit
2 EL Mineralwasser,	
Salz, Pfeffer	und
2 EL gehackter	
Petersilie	im Mix-Fix vorsichtig durchschütteln. In heiße
Butter	gießen.
	In das fast fertig gestockte Rührei nach Geschmack z. B.
100 g Räucheraal	in Stückchen oder
100 g geräucherte	
Schillerlocken	in Stückchen,
100 g geräucherter	
Lachs	in Streifen,
100 g Schinken oder	
Wurst	in Streifen,
100 g Krabben	abgetropft
100 g Champignons	in Scheiben
½ Tasse Erbsen oder	
½ Tasse Mais	geben und fertig backen.
	Die Zutaten vorher bereitstellen, sonst wird das Rührei hart.



Küchensternchen, Mix-Fix, Mamsell, Goldregen, Maßliebchen



Geflügel und Fleisch

2 Suppenhühner – 5 leckere Gerichte

2 frische Suppenhühner unter fließendem Wasser abspülen. Gut mit Küchenkrepp abtrocknen, diesen gleich wegwerfen!

3 l Wasser erhitzen.

1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) putzen und dazugeben. Mit

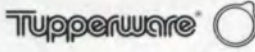
Salz würzen und die Suppenhühner in das kochende Wasser geben. Suppengrün nach ca. 30 Min. herausnehmen. Die Hühner sind nach ca. 2 Stunden gar. In den Super-Star geben und abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen.

Das Brustfleisch für **Huhn-Reis-Salat** s. Seite 55 einfrieren. Das Fleisch der Schenkel einfrieren für **Hühnerfricassee.**

Das andere Kleinfleisch mit ca. 1 l Brühe einfrieren für **Hühnersuppe.**

Die restliche, gesiebte Brühe kommt in 2 Gefrier-Behälter für **Geflügelcremesuppe.**

Geflügelknochen und -haut, mit kaltem Wasser gut bedeckt, nochmals aufkochen, im Sieb-Servierer abtropfen und die Brühe für **Geflügel-Reis** verwenden.



Super-Star, Candy, Küchensieb, Gefrier-Behälter, Sieb-Servierer

Marinierte Putenschnitzel



	Marinade
4 EL Öl	mit
Paprika, edelsüß,	
1 TL Rosmarin,	
1 TL Thymian,	
1 Knoblauchzehe,	auf dem Fleißigen Lieschen gerieben und
1 TL Senfpulver	in der Mittleren Rührschüssel gut vermischen.
4 Putenschnitzel	in die Marinade legen. Schüssel verschließen und einige Male wenden. Über Nacht marinieren. Vor dem Braten mit
Mehl	aus der Frau Holle bestäuben.
1 Ei	in die Große B 2 Schüssel geben, verquirlen und die bemehlten Putenschnitzel hineingeben. Deckel schließen und gut schütteln. Anschließend in
Butter	braten.

Tupperware

Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mittlere Rührschüssel, Frau Holle, Großer Wunder-Schüsselsatz



Backhähnchenschlegel/-keulen

8 Hähnchenschlegel waschen, mit Küchenkrepp abtrocknen, mit
Salz und Pfeffer würzen, auf die Backunterlage geben und mit
Mehl aus der Frau Holle bestäuben.
2 Eier in die Große B2 Schüssel geben, verquirlen und die bemehlten Schlegel (Keulen) hineingeben. Deckel schließen und schütteln.
7 EL Semmelmehl in die Mittlere B2 Schüssel geben, die Schlegel dazu geben, verschließen und schütteln. Kaltstellen, dann werden sie besonders knusprig. Aus der Schüssel in eine Pfanne mit
heißem Öl geben und von beiden Seiten goldgelb braten.

Tupperware®

Backunterlage, Frau Holle, Großer Wunder-Schüsselsatz

Fleischbeizen

Buttermilchbeize für 1–1,5 kg Wild

1 l Buttermilch,
1 unbehandelte Zitrone waschen und in Scheiben schneiden,
1 EL Wacholderbeeren und
1 Lorbeerblatt mit dem Wild in den Super-Star geben. Verschließen und ca. 24 Std. kühl stellen. Buttermilchbeize ist milder als Rotweinbeize und schnell zubereitet.

Tupperware®

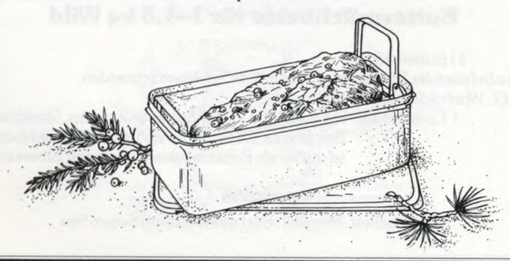
Maßliebchen, Mamsell, Küchensternchen, Super-Star

Rotweinbeize für 1–1,5 kg Wild

2 Tassen Wasser mit
etwas Salz erhitzen.
1 Bund Suppengrün waschen, putzen und kleinschneiden,
1 Zwiebel schälen und achteln und in das Wasser geben. Ca. 10 Min. zugedeckt kochen lassen.
1 Lorberblatt,
6 Wacholderbeeren,
1 TL Senfkörner und einige
Pfefferkörner zugeben.
2 Tassen Rotweinessig und
2 Tassen Rotwein dazugießen und kurz aufkochen. Beize erkalten lassen. Wild in den Super-Star geben. Beize darüber gießen. Super-Star verschließen und ca. 2–4 Tage kühl stellen.

Tupperware

Maßliebchen, Küchensieb, Backunterlage, Mamsell, Küchensternchen, Super-Star



Rinderbraten in Rotwein-Öl-Beize

	Für die Beize
4 EL Öl, 4 EL Rotwein,	
Salz, Pfeffer	und
1 TL Senf	im Rumpelstilzchen schütteln.
1 kg Rinderbraten	in die Große Clarissa 2,0 l geben, mit der Beize begießen und mit
1 TL Thymian	bestreuen. In der geschlossenen Schüssel ca. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Schüssel zwischendurch wenden. Das abgetropfte Fleisch in
heißem Fett	anbraten.
1 Möhre,	geputzt und zerkleinert,
1 Scheibe Sellerie	zerkleinert, und
2 Knoblauchzehen	kurz mitbräunen. Mit der Beize aufgießen und garen. Die Sauce durchsieben.
1 Tasse Champignons in Scheiben	zufügen und kurz ziehen lassen, mit
Mehlbutter	andicken und mit
2 EL Crème fraîche	verfeinern.

Abwandlung

Statt Rinderbraten kann man auch Schweinebraten nehmen.

Tupperware

Küchensternchen, Rumpelstilzchen, Große Clarissa 2,0 l, Sieb-Servierer, Mamsell

Rosmarinbraten

	Für die Beize
4 EL Öl, 4 EL Rotwein, 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer	und
1 TL Senf	in der Clarissa verrühren.
750 g Kalbsbraten	dazugeben. Die Schüssel verschließen und kühl stellen. Hin und wieder die Schüssel wenden und das Fleisch 1–2 Tage beizen. Das Fleisch wird dadurch besonders zart und aromatisch. Fleisch abtropfen lassen. In heißem
Fett	rundherum anbraten und mit der Öl-Wein-Beize aufgießen und zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen. Kurz vor dem Fertiggaren fügt man
1 Tasse Champignons in Scheiben, 2 Knoblauchzehen	gerieben, und evtl. mit
etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer	nachwürzen.

Tupperware

Mittlere Clarissa 1,5 l, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Mamsell, Maßliebchen, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy



Süß-Saures Schweinefleisch

2 rote Paprikaschoten,
1 grüne Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden.
1 Dose Ananasstücke (425 ml) im Kleinen Sieb-Servierer abtropfen lassen und in
4 EL heißem Öl mit dem Paprika dünsten.
750 g Schweinelende oder Schweineschnitzelfleisch in Würfel schneiden, mit
5 EL Sojasauce und
Salz und Pfeffer in der Tafel-Runde marinieren.
50 g Stärkemehl darüberstäuben. In
4 EL Öl braten.
125 ml heiße Fleischbrühe dazugießen. Mit
5 EL Sojasauce,
4 EL trockenem Sherry,
dem abgetropften Ananassaft (ca. 125 ml),
2 EL Essig und
etwas Salz abschmecken. Mit
3 EL Stärkemehl binden und mit
3 EL saurer Sahne verfeinern. Paprika dazugeben, erhitzen und mit Reis s. Seite 73 servieren.

Tupperware

Backunterlage, Mamsell, Kleiner Sieb-Servierer, Küchensternchen, Tafel-Runde, Maßliebchen

Kosakenbraten

1,5 kg Schweine-schulter mit einer Paste aus:
3 EL mittelscharfem Senf, 1 TL Salbei,
1 TL Rosmarin,
1 TL Thymian,
1 TL Basilikum und
3–4 Knoblauchzehen, mit
Salz zerdrückt, bestreichen. 24 Stunden im Super-Star beizen. Anschließend wie gewohnt braten.

Tupperware®

Backunterlage, Küchensternchen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Mamsell, Super-Star



Überbackene Lammkoteletts

	Marinade
4 EL Öl	mit
1 TL Rosmarin,	
Pfeffer	und
2 Knoblauchzehen	auf dem Fleißigen Lieschen gerieben, in der Großen Rührschüssel gut vermischen.
8 doppelte Lammkoteletts (je 80 g)	waschen, abtrocknen und in die Marinade legen. Schüssel verschließen und einige Male wenden. Über Nacht marinieren. Marinade erhitzen. Lammkoteletts von jeder Seite 2 Minuten braten.
200 g Schafskäse	mit einer Gabel zerdrücken,
1 EL Petersilie	sowie
1 EL Basilikum	gehackt, untermischen.
4 Fleischtomaten	im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, enthäuten, halbieren, mit
Salz und Pfeffer	würzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die fertigen Lammkoteletts auf die Tomaten geben, Käsemasse darüber verteilen und etwa 10–15 Minuten überbacken.

Tupperware®

Große Rührschüssel, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Kleiner Sieb-Servierer

Rheinischer Sauerbraten

	Für die Beize
2 Tassen Essig,	
2 Tassen Wasser,	
1 Lorbeerblatt,	
6 Pfefferkörner,	
½ TL Senfkörner,	
1 Zwiebel	in Ringen,
1 Möhre	in kleinen Scheibchen,
1 Stück Sellerie	zerkleinert.
½ Stange Lauch	in Ringen und
½ Petersilienwurzel	zerkleinert zufügen, aufkochen und abkühlen lassen, über
1 kg Rindfleisch	geben und 2–4 Tage in der Großen Clarissa beizen. Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Beize absieben.
Fett	erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
2 Tassen heiße Fleischbrühe	und
1 Tasse Beize	zugießen. Zugedeckt ca. 90 Min. schmoren. Die Sauce mit
½ Tasse Rotwein	abschmecken, mit
Mehlbutter	binden und mit
2 EL Crème fraîche	verfeinern. Evtl. eingeweichte
Rosinen	zugeben.

Tupperware

Große Clarissa 2,0 l, Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Kleiner Sieb-Servierer

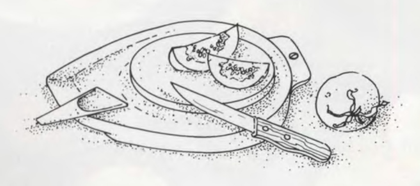


Kalbshaxe

1 Kalbshaxe	waschen, mit Küchenkrepp abtupfen.
2 Knoblauchzehen	zwischen Knochen und Fleisch stecken. Die Haxe mit
Salz und Pfeffer	einreiben und in heißem
Fett	ringsum anbraten.
1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Tomate,	alles gewaschen und gewürfelt neben das Fleisch legen, leicht anbraten. Nach und nach
1–2 Tassen heiße Brühe	angießen.
	Garzeit 60–90 Minuten je nach Größe. Sauce durchsieben und abschmecken.

Tupperware®

Backunterlage, Goldregen, Mamsell, Maßliebchen, Frische-Servierer





Frikadellen

Buletten – Fleischküchle – Fleischpflanzl

1 kg Hackfleisch, gemischt,	in die Große Rührschüssel geben,
1 Brötchen	in der kleinen B 1-Schüssel in warmem Wasser einweichen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben.
2 Zwiebeln	mit dem Fleißigen Lieschen reiben und mit
3 Eiern	zugeben.
½ Bund Petersilie	auf der Mamsell feinschneiden, untermischen. Mit
Salz und Pfeffer	kräftig abschmecken.
	Teig gut vermengen und mit dem Hamburger-Former Frikadellen formen. In
heißem Fett	braten. In der Comtesse servieren.

Tupperware

Große Rührschüssel, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Hamburger-Former, Hamburger-Stapler, Comtesse



. . . und wenn einmal etwas übrigbleibt.

Fleischknödel

6–8 gekochte Kartoffeln	vom Vortag mit dem Küchenmeister reiben,
250 g Mehl (Instant)	mit der Frau Holle gesiebt, untermischen.
1 Ei, 3 EL heiße Butter	dazukneten und den Behälter verschließen. Den Kartoffelteig ruhen lassen, damit das Mehl aufquellen kann und die Zutaten sich besser verbinden. In der Zwischenzeit
1 Brötchen	in der kleinen B 1-Schüssel einweichen.
250 g Schweinebratenreste, 250 g Fleischwurst, 100 g Bauchspeck	und
1 Zwiebel	durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine zerkleinern und in die Große Rührschüssel geben.
1–2 Eier	dazumischen, mit
Salz, Pfeffer	und
Majoran	würzen. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken, dazukneten, kleine Knödel formen und mit Kartoffelteig umhüllen. In leicht kochendem Salzwasser 20 Min. garen, in den Sieb-Servierer geben und mit 1 Schuß Knödelwasser übergossen zu Tisch geben. Dazu paßt Sauerkraut oder Feldsalat

Tupperware

Küchenmeister, Frau Holle, Küchensternchen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Große Rührschüssel, Sieb-Servierer

Fisch

Fischsud – Grundrezept

2 Möhren,	
½ Sellerieknolle,	
2 kleine Lauchstangen,	
1 Zwiebel	putzen, kleinschneiden und mit
2 EL Fischgewürz,	
3 Tassen Wasser	und
2 Tassen Essig	zu einem Sud aufkochen. Mit
1 EL Salz	und
1 Messerspitze Zucker	würzen.

Tupperware®
Backunterlage, Mamsell, Küchensternchen, Maßliebchen



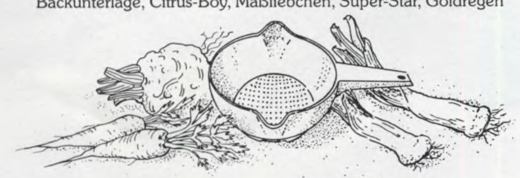


Fisch im Super-Star

4 Forellen à 250 g	
oder	
800 g Kabeljaufilet	
oder	
4 Lachsscheiben	
(ca. 2 cm dick)	auf der Backunterlage säubern, Kabeljaufilet oder Lachsscheiben mit
Zitronensaft	beträufeln und mit
Salz	würzen. Die Forellen nur innen leicht säuern und salzen. Mit
1 Tasse heißem Essig	begießen. Super-Star mit kochendem Wasser füllen, damit er sich erwärmt. Wasser ausgießen.
Fisch	hineinlegen und den kochenden Fischsud durch den Goldregen neben den Fisch in den Super-Star gießen und sofort verschließen. Mit Zeitung und Frottiertuch abdecken und 10–25 Minuten ziehen lassen. Filet hat kürzere Garzeit.

Tupperware

Backunterlage, Citrus-Boy, Maßliebchen, Super-Star, Goldregen

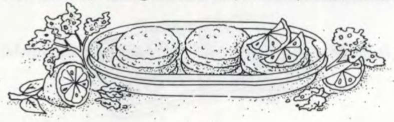


Fischtaler

750 g Fischfilet	waschen und von den großen Gräten befreien. Inzwischen
80 g Weißbrot	in
250 ml heißer Milch	einweichen, ausgedrückt mit dem Fisch durch die Fleischmaschine drehen.
2 Schalotten	fein hacken und in
30 g Butter	dünsten.
3 EL Petersilie	feingewiegt und die Schale von
½ unbehandelten Zitrone	abreiben und beifügen. Mit
¼ TL Majoran, Salz und Pfeffer	gut würzen. Die Masse mit
2 kleinen Eiern	und
1 EL dickem Rahm	vermengen. Daumendicke Taler formen.
2 Eier	im Mix-Fix durchschütteln, die Taler darin wenden, anschließend in
Semmelbröseln	wälzen und in einer Stielpfanne in
reichlich Öl oder Fett	recht knusprig braten. Im Frische-Servierer anrichten.
½ Zitrone	zum Beträufeln beilegen.

Tupperware

Backunterlage, Großer Wunder-Schüsselsatz, Maßliebchen, Mamsell, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mix-Fix, Frische-Servierer



Kalte Küche

Roastbeef-Röllchen

1 kg Roastbeef	mit
Salz, Pfeffer	und
½ TL Thymian	würzen. Mit
1 EL Senfpulver,	
1 TL Paprikamark	und
2 EL Olivenöl	einreiben und in die Große Clarissa legen.
1 Zwiebel	und
2 Knoblauchzehen	in Würfelchen schneiden und dazu geben. Schüssel verschließen und über Nacht beizen. Mit der Fettseite nach oben in einer Kasserolle im Backofen 15 Min. bei 250° C, dann ca. 15–20 Min. bei 175° C braten. Ca. 10 Min. im geöffneten und ausgeschalteten Backofen nachziehen lassen. Abgekühlt aufschneiden und mit Waldorf-Salat, s. Seite 50 oder Spargel in Remouladensauce füllen und auf dem Jupiter servieren.

Tupperware®

Küchensternchen, Große Clarissa 2,0 l, Mamsell, Jupiter



Wurstsülze

24 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
2 Tassen Rindfleischbrühe	erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
4 Tassen Rindfleischbrühe	mit
Salz, Tabasco	und
4 EL Essig	abschmecken und dazugeben. Die Haube des Tafelfreunds ½ cm mit Brühe auffüllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Anschließend den Spiegel mit einem Teil von
1 Glas Mixed Pickles (330 g),	
1 hartgekochtem Ei	in Scheiben,
1 Glas gefüllter Oliven (140 g)	in Scheiben und
Petersilie	garnieren, etwas Brühe aufgießen, nochmal im Kühlschrank erstarren lassen.
800 g Bierschinken	würfeln und mit den restlichen Zutaten in die Haube geben und mit Brühe auffüllen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen. (Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Form kurz in warmes Wasser tauchen.) Mit
Petersilie	und
1 hartgekochten Ei	in Scheiben, garnieren.

Tupperware

Tafelfreund, Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell,
Kleiner Sieb-Servierer

Gemüse in Gelee



1 Tasse Karottenscheiben, 1 Tasse Spargelabschnitte oder Schwarzwurzeln, 1 Tasse rote Paprikastreifen, 1 Tasse Erbsen	und
1 Tasse Champignons, in Scheiben.	Das gekochte und abgetropfte Gemüse mit French Dressing (ohne Öl) s. Seite 40 beträufeln.
1 Ei	hartkochen
1 Bund Petersilie	waschen
	Für den Aspik
500 ml Hühnerbrühe	erhitzen
8 Blatt weiße Gelatine	in der B 1-Schüssel kalt einweichen, ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen, mit
Essig, Salz und Pfeffer	kräftig abschmecken. In das kalt ausgespülte Schneewittchen einen Spiegel gießen und mit den Eischeiben, einem Teil Gemüse und der Petersilie ein Muster legen. Aspikbrühe darübergießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Übriges Gemüse dekorativ verteilen und die restliche Aspikbrühe darübergießen. Im Kühlschrank ca. 5 Stunden oder über Nacht erstarren lassen. Vor dem Stürzen das Schneewittchen kurz in heißes Wasser tauchen.

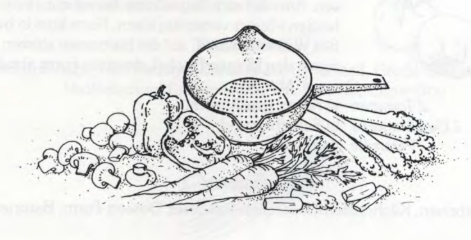
Variationen

3 Tassen Hühnerfleisch und
2 Tassen Senffrüchte
oder 3 Tassen
gekochter Schinken,
2 Tassen Champignons und
grüner Pfeffer oder
2 Tassen Fleischwurst
(Lyoner), 2 Tassen
Mixed Pickles und
1 Tasse Oliven

Bei Schinken und Fleischwurst anstelle der Hühnerbrühe Fleischbrühe verwenden.

Tupperware®

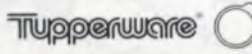
Goldregen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Maßliebchen, Mamsell, Schneewittchen, Noblesse



Münsterländer Sülze

750 g frisches, mageres Eisbein in
1 l kaltem Wasser aufsetzen. Mit
2 TL Salz, 20 Pfefferkörnern, 20 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel geschält,
3 EL Essig-Essenz und
1 Brühwürfel ca. 1 Std. kochen. Danach in den Sieb-Servierer gießen. Das Fett vom Eisbein lösen und das magere Fleisch in Stücke schneiden und mit ca. 500 ml Sud noch einmal aufkochen. Mit
Salz, Pfeffer und
Essig abschmecken.
8 Blatt Gelatine kalt einweichen und in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Dessert-Form mit kaltem Wasser ausspülen und alles hineingießen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Am nächsten Tag stürzen. (Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Form kurz in heißes Wasser tauchen, auf die Baronesse stürzen, zuerst den kleinen Deckel, dann die Form abnehmen). Mit
2 Tomaten in Achtel geschnitten,
1 Gewürzgurke in Scheiben und
Petersilie garnieren.



Maßliebchen, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Dessert-Form, Baronesse

Heringe – Hausfrauen-Art

4 Salzheringe ausnehmen, gut wässern und filetieren
oder
8 Matjesfilets in den rechteckigen Behälter legen und ca. 1 Stunde in
Mineralwasser ziehen lassen, anschließend abtrocknen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die Große Clarissa geben.
2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden,
2 Äpfel ungeschält schnitzeln und mit
3 Lorbeerblättern auf dem Fisch verteilen.
250 ml saure Sahne mit
½ TL Senf,
Salz, Pfeffer,
1 Prise Zucker und dem Saft
1 Zitrone im Mix-Fix durchschütteln und darübergießen. Behälter verschließen und 1–2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit
Schnittlauch bestreut servieren.

Tupperware

Backunterlage, Rechteckiger Behälter 2,0 l, Mamsell, Große Clarissa 2,0 l, Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Citrus-Boy



Marinierte Heringe

	Zunächst einen Sud bereiten:
200 ml Wasser,	
200 ml Weinessig	mit
2 EL Zucker,	
1 TL Senfkörnern,	
6 Pimentkörnern,	
1 TL Pfefferkörnern	und
2 Lorbeerblättern	in einem Topf zusammen, zugedeckt leise 10–15 Min. köcheln lassen.
	Inzwischen
4 Salzheringe	ausnehmen, gut wässern und filetieren
oder	
8 Matjesfilets	nehmen.
5 Möhren	putzen, in Scheiben schneiden und in etwas
Butter	dünsten.
2 Zwiebeln	schälen und in Ringe schneiden.
4 Gewürzgurken	in Scheiben schneiden.
	Matjes, Möhren, Zwiebeln und Gewürzgurken in die Tafel-Runde schichten. Den abgekühlten Sud darüber gießen. Schüssel verschließen und ca. 2–3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Backunterlage, Mamsell, Tafel-Runde



Eingelegte Bratheringe

Zunächst einen Sud bereiten:

500 ml Wasser,
500 ml hellen Essig mit
1 Brühwürfel,
1 TL Pfefferkörnern,
4 Nelken,
4 Lorbeerblättern und
2 EL frischem Meerrettich in kleine Stückchen geschnitten in einem Topf zusammen zugedeckt leise 10–15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen
10 bratfertige, grüne Heringe unter fließendem Wasser gründlich waschen, mit Küchenkrepp abtupfen. Mit
Salz und Pfeffer gut würzen.
In einer Bratpfanne
5 EL Fett erhitzen. Heringe in
Mehl wenden, im Fett schön braun braten und in den Super-Star geben.
2 Zwiebeln in Ringe schneiden, darauflegen. Den heißen Sud darübergießen, auskühlen lassen, bevor man den Behälter gut verschlossen in den Kühlschrank stellt. Nach 3 Tagen sind die Heringe gut durchgezogen. Im Super-Star können Bratheringe unbedenklich 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Backunterlage, Zwillings-Runde, Super-Star

Desserts

Vanille-Eis-Grundrezept

6 Eier	mit
200 g Puderzucker	schaumig rühren
1 Vanillestange	aufschneiden und das Mark in die Eimasse geben.
600 ml süße Sahne	sehr steif schlagen und die Eimasse unterheben. Die Masse reicht für die Dessertform und die Portionsformen oder kann in dem Gefrier-Behälter eingefroren werden.

Abwandlungen

Anstelle der Vanillestange für

Mokka-Eis

3 EL Kaffee-Extrakt-Pulver und 3 TL Kakao

Nuß-Eis

240 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

Schokoladen-Eis

2 EL Kakao oder geschmolzene Schokolade

Zitronen-Eis

Saft von 2 Zitronen

Frucht-Eis

z. B. 250 ml Kompott (Apfel, Aprikosen, Erdbeeren oder Kirschen) mit Zucker, Zitronensaft und Calvados abschmecken und unter die Eis-Grundrezeptmasse geben.

Tupperware®

Kuchen-Bäcker, Mamsell, Candy, Maßliebchen, Küchensternchen, Gefrier-Riese oder Dessert-Form und Portions-Formen

Fürst-Pückler-Eis

Eis nach dem Grundrezept herstellen und in 3 Teile teilen:

1 Teil weiß lassen,	
1 Teil mit 2 TL Kakao,	der in wenig Mineralwasser aufgelöst ist, vermischen.
1 Teil mit 3 EL	kaltgerührter Erdbeermarmelade s. Seite 131 vermischen.

Zuerst die Erdbeersahne in den Tafelfreund füllen und verschlossen ca. 20 Minuten in das Gefriergerät stellen, dann die Vanillesahne auf das angefrorene Erdbeereis füllen und wieder 20 Min. in das Gefriergerät stellen. Zum Schluß kommt die Schokoladensahne oben darauf. Jetzt noch ca. 2 Std. gefrieren lassen. Tafelfreund kurz in kaltes Wasser tauchen und stürzen. In Scheiben schneiden, auf die Servierschalen verteilen und garnieren, sofort zu Tisch geben.

Tupperware

Großer Wunder-Schüsselsatz, Küchensternchen, Tafelfreund, Servierschalen

---

Schneegestöber

2 Kugeln Vanilleeis	mit
2 Wi Orangenlikör	im Mix-Fix schaumig schütteln, in 4 Sektgläser füllen, mit
1 Fl. Sekt (0,7 l)	auffüllen.
	Schaum steigt hoch wie Schneegestöber.

Tupperware

Vier Wichtel, Mix-Fix

Cassata

50 g gehobelte Mandeln im Backofen hellgelb rösten, Inhalt von
1 Glas Maraschinokirschen abtropfen und in Würfel schneiden.
500 ml süße Sahne steifschlagen.
1 EL Maraschinosaft aus dem obigen Glas und
2 EL Puderzucker dazugeben. Nochmals kurz durchschlagen. Geröstete Mandeln und Maraschinokirschen unterheben. Die Sahnecreme in den Tafelfreund geben und etwa 3 Std. einfrieren.

Tupperware

Kleiner Sieb-Servierer, Mamsell, Maßliebchen, Candy, Küchensternchen, Tafelfreund

---

Eislollis

200 ml süße Sahne mit
2 EL Nuß-Nougat-Creme und
1 Ei im Mix-Fix gut durchschütteln, in die Eisbecher füllen und ca. 1 Stunde einfrieren.



Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Eisbecher

Eislollis »Erika«

250 ml Milch	erhitzen
½ Tafel Noisette-Schokolade	darin auflösen und in die Eisbecher füllen. Ca. 1 Std. einfrieren.

Tupperware®

Maßliebchen, Eisbecher



Erdbeer-Sorbet

200 ml Wasser	mit
200 g Zucker	in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 5 Min. weiterkochen lassen.
2 EL Zitronensaft	und
300 ml Erdbeersaft oder Erdbeerpüree	mit dem Zuckersirup vermischen und in den Großen rechteckigen Gefrier-Behälter füllen, alle 15 Min. umrühren. Nach ca. 2 Std. herausnehmen.
1 Eiweiß	mit
1 EL Zucker	steifschlagen und unter das Halbgefrorene geben. Sorbet in gekühlten Gläsern anrichten.

Variationen

Statt Erdbeersaft Himbeer-, Kirsch-, Orangen- oder Traubensaft verwenden.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Große rechteckige Gefrier-Behälter, Mini-Candy

Mandarinen-Quark

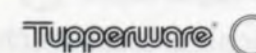
1 Dose Mandarinen	im Kleinen Sieb-Servierer abtropfen lassen.
500 g Quark	mit dem Mandarinensaft,
4 EL Zucker,	
2 EL Zitronensaft	und
25 ml Orangenlikör	im Candy vermischen, die Mandarinen unterheben.
100 ml süße Sahne	im Mix-Fix schütteln und unterheben. In die Servierschalen füllen und mit
gehobelten Mandeln	bestreuen.



Kleiner Sieb-Servierer, Küchensternchen, Citrus-Boy, Candy, Mix-Fix, Servierschalen

Mokka-Dessert

140 ml Milch	= 1 Kappe vom Mix-Fix
1 EL Puderzucker,	
1 TL Kaffee-Extrakt-Pulver	und
1 Päckchen Schlag-Fit	etwa 2 Min. im Mix-Fix kräftig schütteln, in die Servierschalen füllen und kalt stellen. Mit
Schokoladenbohnen	garnieren.



Mix-Fix, Küchensternchen, Servierschalen

Schoko-Creme »Tupperkuß«

400 ml süße Sahne aufkochen,
2 Tafeln Schokolade (Zartbitter oder Noisette) zerkleinern, in der heißen Sahne auflösen und in den Mini-Candy geben. Verschließen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank kühlen, dann aufschlagen wie Sahne.
3 EL Rum unterrühren,
16 Löffelbiskuits in einem Gemisch aus
1 Wi Milch und
1 Wi Rum tränken.
Löffelbiskuits in die Servierschalen geben. Mit der Schokosahne und
Sauerkirschen servieren.

Tupperware

Maßliebchen, Mini-Candy, Küchensternchen, Kühlschrank-Trio, Vier Wichtel, Servierschalen



Himbeer-Dessert

1 Päckchen Himbeer-Götterspeise	mit
375 ml Wein	
oder Wasser	und
6 EL Zucker	nach Vorschrift zubereiten, gut auskühlen, aber nicht fest werden lassen. Inzwischen
500 ml Sahne	sehr steif schlagen, (Zum Garnieren etwas Sahne zurücklassen!) und unterheben. Masse in die Dessert-Form füllen, über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen und auf die Noblesse stürzen. Mit der zurückgelassenen Schlagsahne,
30 g Pistazien	und einigen
Himbeeren	garnieren.

Tupperware®

Maßliebchen, Küchensternchen, Candy, Kleiner Schüsselsatz mit Deckel, Dessert-Form, Noblesse, Servierschalen



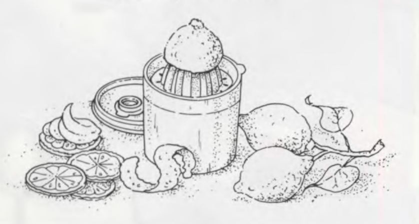


Zitronen-Creme

4 Eigelb	mit
150 g Zucker	und etwas
abgeriebener Zitronenschale	schaumig rühren.
6 Blatt weiße Gelatine	einweichen und ausdrücken.
6 EL Zitronensaft	erhitzen (nicht kochen!) und die Gelatine darin auflösen, unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse geben.
4 Eiweiß	sowie
125 ml Sahne	steifschlagen und unter die Creme heben. Evtl. etwas Sahne zum Garnieren zurücklassen. Creme in die Stapel-Quick füllen, verschließen und kaltstellen.
1 Zitrone	schälen, in Scheiben schneiden. Creme mit Sahne und Zitronenscheiben garnieren.

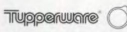
Tupperware

Candy, Fleißiges Lieschen, Küchensternchen, Citrus-Boy, Mini-Candy, Stapel-Quick, Mamsell



Erdbeer-Charlotte

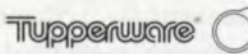
200 g frische oder gefrorene Erdbeeren	ggf. im Kleinen Sieb-Servierer antauen. Zum Garnieren einige Beeren zurücklassen.
6 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
250 ml Milch	erhitzen. Gelatine ausdrücken und in die heiße Milch geben. Etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
200 g Quark	mit dem
Saft ½ Zitrone	und
2 EL Zucker	im Candy verrühren,
200 ml Sahne	steif schlagen. Die abgekühlte Milch und die Schlagsahne unter die Quarkmasse heben.
1½ Wi Kirschlikör oder Himbeersirup	mit dem
Saft einer Zitrone	im Kühlschrank-Trio mischen. Darin etwa
30 Löffelbiskuits	nacheinander eintauchen und in die Rillen und auf den Boden der Dessert-Form legen. Quark-Sahne, Früchte und getränkte Löffelbiskuits einschichten. Das Ganze wiederholen, bis die Form gefüllt ist, als letzte Schicht Löffelbiskuits. Die am Rand überstehenden Löffelbiskuits abschneiden und die Form mit dem Deckel verschließen. Über Nacht oder mindestens 4–5 Stunden kühl stellen. Auf die Noblesse stürzen und mit den zurückbehaltenen
Erdbeeren	und
gehackten Pistazien	garnieren.



Kleiner Sieb-Servierer, Maßliebchen, Küchensternchen, Candy, Mini-Candy, Citrus-Boy, Kühlschrank-Trio, Vier Wichtel, Dessertform, Noblesse

Gestürzter Obstsalat

4 Tassen Obstsalat, je nach Belieben aus der Dose abgetropft oder frisch (Trauben, Beeren, Ananas, Banane, Apfel, Apfelsine),	
500 ml Obstsaft (oder Obstsaft und Wein)	zum Kochen bringen, mit
Zucker	und
Zitronensaft	abschmecken.
10 Blatt Gelatine	kalt einweichen, ausdrücken und im heißen Obstsaft auflösen. In das kalt ausgespülte Schneewittchen einen Spiegel gießen und mit den Früchten ein Muster legen. Gelee darüber gießen und fest werden lassen. Restliches Obst dekorativ verteilen und den übrigen Gelee darüber gießen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen. Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Form kurz in heißes Wasser tauchen, auf die Noblesse stürzen, zuerst den kleinen Deckel, dann die Form abnehmen.



Maßliebchen, Schneewittchen, Sieb-Servierer, Citrus-Boy, Großer Wunder-Schüsselsatz, Noblesse

Weingelee

18 Blatt Gelatine	kalt einweichen,
700 ml Weißwein	mit
200 ml Wasser,	
125 g Zucker	erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
1 Zitrone	auspressen und den Saft zufügen. Mischung in die Dessert-Form füllen, verschließen, kaltstellen und erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen. Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Form kurz in heißes Wasser tauchen, auf die Noblesse stürzen, zuerst den kleinen Deckel, dann die Form abnehmen.
200 ml süße Sahne	steifschlagen und das Weingelee damit garnieren.

Abwandlung

Unter die fertige Mischung rohe Früchte oder abgetropftes Dosenobst geben. Dann etwas weniger Wasser nehmen.

Tupperware

Maßliebchen, Citrus-Boy, Dessert-Form, Mini-Candy, Noblesse



Getränke

Weizenbier-Bowle

1 kleine frische Ananas	schälen und in Stücke schneiden oder
1 Dose Ananasstücke (425 ml)	in die Haube der Baronesse geben.
1 Zitrone, unbehandelt	schälen und die Spirale zufügen. Die Zitrone auspressen und den Saft zugießen. Mit
1 Wi Rum	und evtl. etwas
Zucker	gut ziehen lassen. Mit
2 Fl Weißwein (à 0,7 l)	übergießen und vor dem Servieren mit
3 Fl Weizenbier (à 0,5 l) (kein Hefeweizenbier)	auffüllen.

Tupperware®

Mamsell, Noblesse, Baronesse, Citrus-Boy, Vier Wichtel

Melonen-Bowle

½ Wassermelone	entkernen, würfeln und in den Panorama 3,2 l füllen.
6 EL Himbeersirup	und den
Saft einer Zitrone	über die Melonenstücke gießen, ziehen lassen, mit
3 Fl Bitter-Lemon	auffüllen und mit
Eisstücken	kühlen.

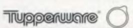
Tupperware®

Panorama 3,2 l, Küchensternchen, Citrus-Boy, Eis-Quick



Holunder-Bowle

6 Holunderblüten-Dolden gut abschütteln, waschen, in den Panorama 3,2 l geben, mit
1 Wi Himbeersirup beträufeln und ziehen lassen. Mit
2 Fl Weißwein (0,7 l) ansetzen und über Nacht kaltstellen. Blüten herausnehmen, abseihen und mit
2 Fl Sekt (0,7 l) auffüllen.

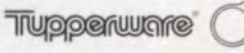


Küchensieb, Panorama 3,2 l, Vier Wichtel



Malventee-Bowle

1 l Malventee nach Vorschrift zubereiten und erkalten lassen.
Saft einer Zitrone und
1 Tasse Apfelsaft hinzufügen.
1 Orange schälen und in Spalten schneiden.
2 Bananen schälen und in Scheiben schneiden,
2 Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Das Obst in die Flüssigkeit geben und kalt servieren.



Großer Getränke-Boy, Citrus-Boy, Maßliebchen, Mamsell

Eiskaffee

16 Eisstücke	aus dem Eis-Quick
400 ml süße Sahne,	
1 Wi Kaffee-Extrakt-Pulver	
1 Wi Zucker	und
2 Wi Cognac	in den Frische-Quell geben, gut umrühren und etwas ziehen lassen. Über
Vanilleeis	in Gläser füllen und mit
geriebener Schokolade	garnieren.

Tupperware®

Eis-Quick, Frische-Quell, Maßliebchen, Vier Wichtel

Berliner Eiskaffee

1 Packung Vanilleeis à 500 ml oder selbstgemachtes Vanilleeis	in den Candy geben.
4 Tassen Kaffee	dazugeben und im Candy gut durchmixen.
2 Wi Bacardi	und
200 ml süße Sahne,	geschlagen, unterheben. Mit Strohhalm und
geraspelter Schokolade	in Gläsern servieren.

Tupperware®

Maßliebchen, Candy, Vier Wichtel, Mini-Candy

Mokka-Flip

200 ml Sahne mit
200 ml Cognac oder Whisky,
100 ml Puderzucker,
2 TL Kaffee-Extrakt-Pulver und
1 Eigelb im Mix-Fix kräftig schütteln. Wenn der Mokka-Flip etwas dickflüssiger sein soll,
1–2 TL Instant Vanillesauce dazugeben.

Tupperware

Mix-Fix, Küchensternchen, Dotterle

Milch-Mix-Getränke

(für 2 Personen)

Grundrezept

250 ml kalte Milch mit
2 Eiern und
3 EL Honig im Mix-Fix gut durchschütteln und in zwei Trinkbecher füllen.

Schoko-Mix

1 Grundrezept,
1 EL Instant-Kakao und nach Belieben
1 EL Cognac vermischen

Mokka-Mix

1 Grundrezept,
2 TL Kaffee-Extrakt-Pulver und nach Belieben
1 EL Cognac mixen.

Bananen-Mix

1 Grundrezept,
1 pürierte Banane und
1 EL Zitronensaft gut durchschütteln.

Erdbeer-Mix

1 Grundrezept,
100 g pürierte Erdbeeren und
1 EL Zitronensaft vermischen.

Orangen-Mix

1 Grundrezept,
Saft einer Orange und nach Belieben
1 EL Cointreau mitmixen.

Tupperware

Mix-Fix, Küchensternchen, Citrus-Boy, Bechersatz mit Deckel



Kaffee-Shake

(für 2 Personen)

250 ml kalter Kaffee	mit
2 Eiern,	
2 EL Zucker,	
1 TL Vanillezucker	und
1 Wi Sahne	im Mix-Fix gut durchschütteln und in zwei Trinkbecher füllen.

Tupperware

Mix-Fix, Küchensternchen, Vier Wichtel, Bechersatz mit Deckel

---

Russischer Eis-Tee

1 l starker schwarzer Tee	aufbrühen, in die Piroschka sieben und kaltstellen. Mit
1 Wi Rum,	
2 EL Zucker,	
2 EL Himbeersirup	und
Zitronensaft	abschmecken.
Eisstücke	je 1–2 Stück in die Getränke-Freunde geben und mit Tee aufgießen.

Tupperware

Piroschka, Maßliebchen, Vier Wichtel, Küchensternchen, Citrus-Boy, Eis-Quick, Getränke-Freunde (250 ml)

Eiercognac

400 ml süße Sahne	aufkochen und auskühlen lassen.
400 g Puderzucker	mit dem
Mark einer Vanillestange	und
8 Eigelb	im Candy schaumig rühren. Die abgekühlte Sahne und
700 ml Cognac	unter ständigem Weiterrühren dazugießen. In den Klarsicht-Behälter füllen.

Tupperware

Maßliebchen, Frau Holle, Mamsell, Candy, Klarsicht-Behälter: Spaghetti 1,6 l

Mokkalikör



1 Tasse Puderzucker,	
1 EL Vanillezucker,	
4 TL Kaffee-Extrakt-Pulver,	
1 EL Instant-Kakao	und
1 Fl Korn (0,7 l)	in den Campanile geben und 1 Tag ruhen lassen.

Tupperware

Maßliebchen, Küchensternchen, Campanile 1,1 l

Pfefferminzlikör

1 Handvoll frische Pfefferminzblätter gewaschen und verlesen mit
1 TL Koriander und den Blättern von
2–3 Zweigen Zitronenmelisse sowie
150 g Kandis in den Companile geben. Mit
0,7 l Gin aufgießen.

Ca. 2 Wochen stehen lassen. Durch Filterpapier gießen und als »Digestiv« (Verdauungsschnaps) nach einem schweren Essen eisgekühlt servieren.

Tupperware

Küchensieb, Küchensternchen, Maßliebchen, Campanile 1,1 l

Tannenspitzenlikör

1 Handvoll junge Tannenspitzen waschen und abtrocknen und mit
150 g Kandis in den Campanile geben. Mit
0,7 l Gin auffüllen. Hin und wieder umschütteln und ca. 3 Wochen ziehen lassen. Abseihen. In heißem Tee als Hustenmittel oder auf Eis als Aperitif.

Tupperware

Küchensieb, Maßliebchen, Campanile 1,1 l

Italienischer Rosinentopf

250 g Rosinen	mit
250 g Korinthen	im Sieb-Servierer mischen, waschen und abtropfen lassen. Mit
100 g braunem Kandis	in Klarsicht-Behälter »Klärchen« füllen. Mit
0,7 l Grappa	auffüllen, verschließen und etwa 1 Woche ziehen lassen.
	Schmeckt gut zu Vanille-Eis.

Tupperware

Sieb-Servierer, Klarsicht-Behälter: Klärchen 0,5 l



Früchte in Alkohol – Obstlikör

Grundrezept

300 g Obst waschen, gut abtropfen lassen und in den Klarsicht-Behälter füllen,
200 g Kandiszucker, weiß und evtl.
1 Vanillestange oder Zimtstange zugeben und mit
700 ml Korn oder Wodka, Rum, Weinbrand etc. aufgießen. Klarsicht-Behälter verschließen. 4–6 Wochen stehen lassen, von Zeit zu Zeit schütteln.

Variationen

Ananas frisch oder aus der Dose in weißem Rum
Apfelsinen ungespritzt, mit je ca. 20 Kaffeebohnen spicken, in Korn, nach 2 Wochen halbieren, auspressen und den Saft dazu geben.
Aprikosen in Marillengeist
Himbeeren in Himbeergeist
Nektarinen geachtelt, in Wodka
Pfirsiche geachtelt, in Marillengeist
Schattenmorellen in Rum
Schlehen (nach dem ersten Frost ernten, einstechen oder kurz einfrieren) in Korn
Süßkirschen in Kirschwasser

Früchte wie Rumfrüchte verwenden. Den Likör ggf. durch Filterpapier laufen lassen, damit er klar wird.

Tupperware

Klarsicht-Behälter, Küchensieb, Maßliebchen, Küchensternchen



Konfitüren und Eingelegtes

Für Konfitüren und Gelees nur reife, einwandfreie Früchte verwenden. Die Konfitüre kann heiß in Tupperware-Behälter gefüllt werden. Den Deckel in eine Schüssel mit Alkohol legen und gleich danach verschließen.

Preiselbeer-Konfitüre

500 g Preiselbeeren	gut zerdrücken,
3 Birnen	schälen, entkernen und zerkleinern. Mit
350 g Gelierzucker	ca. 4 Min. kochen lassen, mit
½ Wi Birnengeist	verfeinern und heiß eintuppern.

Tupperware

Großer Wunder-Schüsselsatz, Vier Wichtel, Runde Behälter 200 + 440 ml

---

Zwetschgenmus – Pflaumenmus

3 kg Zwetschgen	waschen und entsteinen, mit
500 g Zucker	und
1 Zimtstange	in der Salatschüssel mischen und 24 Std. ziehen lassen. In die Fettpfanne des Backofens geben und bei 150° C langsam eindicken. Backofentür einen Spalt offenlassen, damit der Dampf abziehen kann. Gelegentlich umrühren. Zimtstange herausnehmen und heiß in die Behälter füllen. Die Deckel in
Rum	tauchen und sofort verschließen.

Tupperware

Küchensieb, Salatschüssel, 0,5-l-Vielzweckbehälter oder Sonnen-Trio

Kaltgerührte Konfitüre

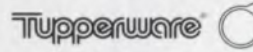
500 g reife Erdbeeren oder Himbeeren waschen, ggf. entstielen und in den Candy geben.
1 Messerspitze Zitronensäure und
500 g Gelierzucker dazugeben und mit dem Handrührer ca. 15 Minuten rühren, bis die Masse hellrot und schaumig ist. In die Behälter des Tisch-Trios füllen und kühlstellen. Haltbarkeit im Kühlschrank bis zu 6 Wochen. Die Konfitüre läßt sich aber auch sehr gut einfrieren.



Küchensieb, Candy, Tisch-Trio, Gefrier-Behälter

Blutorangen-Gelee

1 unbehandelte Orange auf der groben Seite des Fleißigen Lieschens abreiben, so daß es feine Streifen gibt. Beiseite stellen.
750 ml Orangensaft von Blutorangen frisch gepreßt, mit
1 kg Gelierzucker 4 Min. kochen lassen. Zuletzt die Schalenstreifen dazugeben, kurz aufkochen und heiß eintuppern.



Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Maßliebchen, Candy, 0,5-l-Vielzweckbehälter. Zum Verschenken z. B. in den Klarsicht-Behälter Klärchen 0,5 l einfüllen.

Essig-Sud – Grundrezept

1 l Wasser, 1 l Essig,
4 EL Salz, 5 EL Zucker,
3 EL Gurkengewürz gut aufkochen. Danach
1 TL Gurkendoktor einrühren und heiß über das vorbereitete Gemüse gießen. Deckel nur lose auflegen, später fest verschließen.

Maßliebchen, Küchensternchen, Küchensieb

Eingelegter Käse

1 kg Schafs- oder Ziegenkäse aus der Molke nehmen, in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden,
5 Zehen Knoblauch, geschält, ganz, mit
1 TL getrocknetem Rosmarin und
1 TL getrocknetem Estragon oder 2 TL Kräuter der Provence bestreuen, in den Panorama 1,2 l schichten.
500 ml Olivenöl darübergießen. Die Würfel müssen bedeckt sein. Ein paar Tage durchziehen lassen.

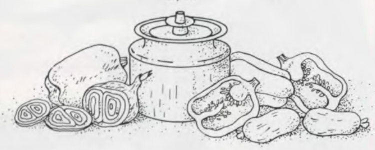
Mamsell, Küchensternchen, Maßliebchen, Panorama 1,2 l



Saure Wurst

	Essigsud bereiten aus:
750 ml Wasser	mit
500 ml Essig,	
1–2 TL Salz,	
1 Prise Zucker,	
2 Lorbeerblättern,	
1 TL Senfkörnern,	
2 Pimentkörnern,	
5 Pfefferkörnern	aufkochen und anschließend
½ TL Gurkendoktor	einrühren und erkalten lassen.
10–15 Stück Regensburger oder Bockwürste	enthäuten, längs vierteln,
1 Paprikaschote, rot,	
1 Paprikaschote, grün,	
1 Paprikaschote, gelb	und
1 Zwiebel	putzen und in Ringe schneiden und lagenweise Wurst, Paprika und Zwiebeln in den Klarsicht-Behälter Panorama schichten, den kalten Sud übergießen und verschlossen kaltstellen.

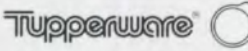
Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Klarsicht-Behälter: Panorama 2,41



Sauerkraut

12,5 kg Weißkohl (Weißkraut) putzen, Strunk ausschneiden und hobeln, mit insgesamt

7 EL Salz (100 g) lagenweise in den Großen Kühlbehälter einpressen bis der Saft darübersteht. Obendrauf einen Deckel von den Zwillings-Runden legen und verschließen. Täglich mehrmals entlüften. Schon nach 1 Woche ist das Sauerkraut fertig. Bevor es zu sauer wird, portionsweise einfrieren.



Großer Kühlbehälter, Küchensternchen, Zwillings-Runde, Gefrier-Behälter

---

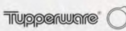
Gefüllte Paprika

2,5 kg Paprika, rot und grün, waschen und am Stielende einen Deckel abschneiden. Stengelansatz ausschneiden, Schoten aushöhlen und 24 Stunden in abgekochtem Salzwasser in die Salatschüssel geben. Paprika herausnehmen, mit ca.

2 kg Sauerkraut füllen und in den großen Großen Kühlbehälter schichten.

Essig-Sud siehe Grundrezept, herstellen, darübergießen und den Kühlbehälter verschließen. Kühl aufbewahren.

Sie schmecken sehr gut zu Gegrilltem oder zur Brotzeit.



Backunterlage, Salatschüssel, Großer Kühlbehälter



Kuchen und Gebäck

Gedeckter Apfelkuchen

250 g Mehl auf die Backunterlage sieben,
65 g Zucker,
1 EL Vanillezucker darüberstreuen, eine Mulde eindrücken,
1 Ei, 1 Prise Salz hineingeben, auf den Rand
125 g Butter in Flöckchen verteilen. Mit dem Teigschaber alles zusammenhacken. Schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten, mindestens 1 Std. in der geschlossenen Rührschüssel kühlstellen.
750 g Äpfel geschält, auf dem Küchenmeister hobeln, mit dem Saft von
½ Zitrone beträufeln.
100 g Rosinen im Kleinen Siebservierer waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte des Teiges auf der Backunterlage 30 cm ∅ ausrollen, in die gefettete 26-cm-Springform legen, Rand hochziehen, Boden mit
3 EL gemahlenen Mandeln bestreuen. Äpfel, Rosinen,
50 g gehackte Mandeln, Zucker und Zimt darüber verteilen. Den restlichen Teig ausgerollt auflegen, mit
Eigelb bestreichen und mit
gehobelten Mandeln bestreuen. Löcher zum Abdampfen einstechen. Bei 200° C 45 Min. backen. Im Gourmet frischhalten und servieren.

Tupperware

Backunterlage, Frau Holle, Küchensternchen, Teigschaber, Mittlere Rührschüssel, Küchenmeister, Citrus-Boy, Kl. Sieb-Servierer, Teigrolle, Gourmet

Apfelstrudel

300 g Mehl	mit
8 EL warmem Wasser,	
1 EL Öl, 2 Eiern	und
1 Prise Salz	im Mini-Candy mit dem Handrührgerät verkneten. Teig eine Stunde bei Zimmertemperatur im geschlossenen Mini-Candy ruhen lassen. In der Zwischenzeit
	Füllung bereiten
2 kg Äpfel	schälen, entkernen und auf dem Küchenmeister hobeln.
1 kleine Tasse braunen Zucker, 1 kleine Tasse gehobelte Mandeln,	
1 kleine Tasse Rosinen,	gewaschen und abgetropft,
½ TL Zimt, 1 Wi Rum	und
1 Wi Zitronensaft	in der Großen Rührschüssel vermischen. Den Teig hauchdünn mit der Teigrolle auf der Backunterlage ausrollen, dazu die Teigrolle mit warmem Wasser füllen. Den ausgerollten Teig mit zerlassener
Butter	bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, mit der Backunterlage aufrollen und auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35–45 Minuten bei 220° C goldbraun backen.

Tupperware®

Mini-Candy, Küchensternchen, Küchenmeister, Maßliebchen, Kleiner Sieb-Servierer, Vier Wichtel, Große Rührschüssel, Backunterlage, Teigrolle

Quark-Blätterteig

250 g Mehl mit
250 g Butter, in Stückchen geschnitten,
250 g Quark und
1 Prise Salz auf der Backunterlage verkneten. Ausrollen, Lagen legen und erneut ausrollen und mindestens zweimal wiederholen. In die Mittlere Rührschüssel geben, verschließen und mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

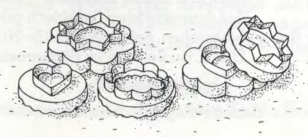
Wie Blätterteig verarbeiten:
Süße Gebäckstücke mit Marmelade oder Obst, pikante mit Würstchen, Dörrfleisch, Käse, Hackfleisch, Schinken oder Pilzen etc. belegen, mit
Eigelb bestreichen und ca. 15–25 Min. bei 220° C backen.

Abwandlung

Anstelle des Quarks 250 g geriebenen Emmentaler Käse verwenden. Wie oben verarbeiten. Teig ausrollen und mit dem Plätzchen-Quintett oder der Garnierhilfe Käsegebäck ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und wahlweise mit Mohn, Kümmel oder Kristallsalz bestreuen. Ca. 10 Min. bei 200° C backen.

Tupperware®

Backunterlage, Mittlere Rührschüssel, Teigrolle, Teigschaber, Plätzchen-Quintett oder Garnierhilfe



Hefeteig – Grundrezept

250 ml heiße Milch, 80 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei, ¼ abgeriebene Zitronenschale, 1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe, 500 g Mehl, 1 Prise Salz

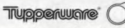
1. Die heiße Milch in die Große Rührschüssel geben und schwenken, damit sich die Schüssel erwärmt.
2. Zucker und Butter mit dem Teigschaber darin auflösen, Zitronenschale und Ei dazugeben.
3. Die Hefe darüberbröckeln und unterrühren, oder die Trockenhefe unter das Mehl mischen.
4. Mehl und Salz vermischt unterrühren, gut durcharbeiten, mit Mehl bestäuben. Deckel schließen und an einem warmen Ort gehen lassen. Nach 20 bis 30 Min. ist der Teig gegangen, der Deckel springt mit einem hörbaren »Peng« auf.
5. Das doppelte Rezept in der Salatschüssel zubereiten und ggf. einfrieren.

Tupperware®

Maßliebchen, Große Rührschüssel oder Salatschüssel, Teigschaber, Fleißiges Lieschen, Frau Holle

Osterbrötchen

Hefeteig	nach dem Grundrezept herstellen und mit
50 g Rosinen	verkneten. Auf der Backunterlage eine Rolle formen, in 8 Stücke schneiden, Brötchen formen. Auf dem gefetteten Backblech gehen lassen. Mit
flüssiger Butter	bestreichen, gehen lassen, 15–20 Minuten bei 200° C backen und im Bäckermeister servieren.



Backunterlage, Bäckermeister

Sesambrötchen

Hefeteig	nach dem Grundrezept herstellen (statt 250 ml Milch nimmt man 125 ml Milch und 125 ml Wasser), mit
20 g Sesamkörnern	gemahlen und
1 TL Salz	verkneten. Auf der Backunterlage eine Rolle formen, in 8 Stücke schneiden, Brötchen formen. Mit
lauwarmer Milch	bestreichen und mit
20 g ganzen Sesamkörnern	bestreuen, gehen lassen und ca. 30 Min. bei 200° C backen.

Tupperware®

Backunterlage, Küchensternchen, Bäckermeister

Mandelkuchen

Hefeteig	nach dem Grundrezept herstellen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Für den Belag
250 g weiche Butter	mit
250 g braunem Zucker	und
1 Eigelb	im Candy verrühren.
250 g Mandelstifte	dazugeben.
1 Eiweiß	im Mini-Candy steifschlagen und unterheben. Den Belag mit dem Teigschaber auf den Hefeteig streichen. 20 Min. bei 220° C backen.

Tupperware®

Backunterlage, Teigrolle, Candy, Mini-Candy, Teigschaber

Candy-Kuchen

3 Eier mit
200 g Puderzucker im Candy glattrühren.
½ Zitrone unbehandelt, mit dem Fleißigen Lieschen abreiben und anschließend mit dem Citrus-Boy auspressen. Saft und Schale dazugeben.
300 g Mehl mit
½ Päck. Backpulver vermischen. Die Mischung abwechselnd mit
250 ml süßer Sahne zur Zucker-Eier-Mischung rühren. In eine Kastenform füllen. Backzeit ca. 1 Std. bei 180° C. Der Teig eignet sich auch für Obstkuchen z. B. mit Äpfeln oder Kirschen, aber auch für einen Marmorkuchen oder für 2 Obstböden.

Tupperware®

Candy, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Maßliebchen, Butler

Schneller Tortenboden »Hexlein«

5 EL Mehl, 4 EL Zucker, 3 Eier, 2 EL Öl, 1 EL Essig, ½ TL Backpulver und
1 EL Vanillezucker der Reihe nach in den Mini-Candy geben und mit dem Teigschaber in weniger als 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine gefettete Tortenbodenform geben und im vorgeheizten Backofen 10–15 Min. bei 225° C backen.

Tupperware®

Mini-Candy, Küchensternchen, Teigschaber, Gourmet

Schüttelkuchen

300 g Mehl,
300 g Zucker,
150 g gemahlene
Nüsse, 1 Päckchen
Backpulver, ½ TL Zimt und
100 g geriebene
Bitterschokolade in die Große Rührschüssel geben, verschließen und durchschütteln.

4 Eier,
1 Tasse kalten Kaffee und
180 g zerlassene Butter in die große Schüssel vom Kleinen Wunder-Schüsselsatz geben, verschließen , durchschütteln und zu den Zutaten in die Große Rührschüssel geben. Nochmals fest durchschütteln und mit dem Teigschaber die Kuchenmasse durchrühren. In eine gefettete Kastenform geben und 45–60 Min. bei 180–200° C backen. Nach dem Auskühlen den Kuchen mit
Schokoguß, Puder-
zucker oder Rumglasur überziehen. Im Super-Star bleibt er lange frisch.

Abwandlung

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, ca. 20–30 Min. bei 180° C backen, mit Glasur überziehen, warm in Rauten oder Rechtecke schneiden.

Tupperware®

Große Rührschüssel, Küchensternchen, Maßliebchen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Teigschaber

Schneller Nußkuchen

250 g Butter,	
250 g Zucker	und
4 Eier	im Candy schaumig rühren.
½ unbehandelte	
Zitrone	mit dem Fleißigen Lieschen abreiben und anschließend auf dem Citrus-Boy auspressen. Saft und Schale dazugeben.
250 g Mehl	mit
½ Päckchen	
Backpulver	vermischen und unterrühren.
250 g gemahlene Nüsse	und
100 g Schokolade,	grob gerieben, unterheben. In einer gefetteten Kastenform etwa 35–45 Min. bei 190–200° C backen.
	Für den Guß
150 g Kuvertüre	zerbröckeln, in die kleine B 1-Schüssel geben und im Wasserbad im Sieb-Servierer auflösen. Den erkalteten Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und mit
abgezogenen Mandeln	dekorieren. Im Super-Star frischhalten.

Tupperware®

Candy, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Super-Star, Sieb-Servierer

Tip: **Zum Auflösen der Kuvertüre**
Kuvertüre in die Kleine Wunder-Schüssel geben, in den Sieb-Servierer stellen und den Sieb-Servierer mit kochendem Wasser so weit füllen, daß die Wunder-Schüssel nicht umfällt. Nur den Sieb-Servierer mit dem Deckel verschließen.

Schwäbischer Kirschkuchen

750 g Sauerkirschen	entsteinen, im Sieb-Servierer mit
4 EL Zucker	durchziehen lassen.
150 g Butter	mit
150 g Zucker	im Candy schaumig rühren.
4 Eier	mit dem Dotterle trennen, Eiweiß in den Mini-Candy geben. Eigelb zufügen und schaumig rühren.
125 g geriebene Schokolade, 1 TL Zimt, 3 EL Rum, 125 g gemahlene Mandeln, 125 g Mehl	und
1 TL Backpulver	der Reihe nach einrühren. Sauerkirschen dazugeben. Eiweiß im Mini-Candy steifschlagen und unterheben. Springform (26 cm Ø) mit
Butter	einfetten und mit
Paniermehl	ausstreuen. Teig hineinfüllen und 50–60 Min. bei 200° C backen. Im Gourmet frischhalten und servieren.

Tupperware®

Sieb-Servierer, Küchensternchen, Candy, Dotterle, Mini-Candy, Teigschaber, Gourmet



Biskuit-Grundrezept

6 Eier mit dem Dotterle trennen, Eiweiß in den Mini-Candy und Eigelb in den Candy geben, mit
150 g Zucker und
1 EL Vanillezucker schaumig rühren.
100 g Mehl mit
80 g Stärkemehl und
1 TL Backpulver mischen und in die Eigelbmasse rühren. Eiweiß der 6 Eier mit
50 g Zucker sehr steif schlagen und locker unterheben. In der mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm ∅), ca. 25–30 Min. bei 190° C backen. Torte zweimal durchschneiden und beliebig füllen. Der Teig reicht auch für 3 Obsttortenböden oder für ein Backblech.

Tupperware®

Dotterle, Mini-Candy, Candy, Küchensternchen, Teigschaber

Schoko-Sahne

600 ml süße Sahne aufkochen.
3 Tafeln Schokolade hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Heiß in den Candy geben, auskühlen lassen, verschließen und ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen. Wie frische Sahne schlagen. Zum Füllen von Biskuittorte oder -rolle.

Tupperware®

Candy, Maßliebchen, Teigschaber

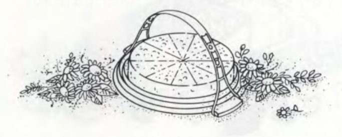
Käse-Sahne-Torte

1 Biskuittortenboden nach dem Grundrezept Seite 146 herstellen, teilen und eine Hälfte in die Gourmet-Haube legen.

Für die Füllung
10 Blatt Gelatine kalt einweichen.
250 ml Milch mit
125 g Zucker erhitzen und in den Candy gießen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
500 g Quark im Candy glattrühren.
3 Eigelb,
1 EL Vanillezucker,
2 EL Zitronensaft zufügen, zum Schluß
400 ml süße Sahne im Mini-Candy steifschlagen und unterheben. Die Käse-Sahne auf dem Biskuitboden in der Gourmet-Haube verteilen. Wenn die Masse angezogen hat, die andere Biskuithälfte darauflegen. Die Torte ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Messerrücken lösen und auf die gerade Platte des Gourmet stürzen. Mit
Puderzucker bestäuben.

Tupperware

Gourmet, Maßliebchen, Candy, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Dotterle, Küchensternchen, Citrus-Boy, Mini-Candy



Gestürzte Obsttorte

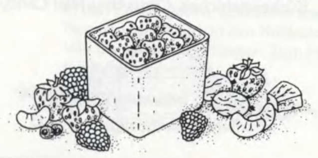
	Die Gourmethaube mit
etwas Öl	einfetten und mit Wasser ausspülen.
3 Päckchen Tortenguß, rot	mit nur
500 ml Wasser	und
6 EL Zucker	verrühren, zum Kochen bringen. Den fertigen Guß in die Haube gießen.
500 g gefrorene oder frische Himbeeren	in den Guß geben, eindrücken und glattstreichen.
1 Tortenboden von 26 cm ∅	Rezept s. Seite 142, mit
Himbeergelee	bestreichen und auf die Masse kleben. Mindestens 2 Stunden kühlstellen. Vor dem Stürzen auf die glatte Seite der Gourmetplatte den Rand mit dem Messerrücken lösen.

Variationen

Anstelle von Himbeeren kann man auch Erdbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren, Mandarinen oder Ananasstücke nehmen. Bei den hellen Obstsorten wird dann Tortenguß klar verwendet.

Tupperware®

Gourmet, Maßliebchen, Küchensternchen, Teigschaber



Erdbeer-Sahne-Rolle

1 Biskuit-Grundrezept, s. Seite 146, auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 Min. bei 220° C backen. Auf die mit

Paniermehl bestreute Backunterlage stürzen, Papier abziehen, mit der Backunterlage aufrollen und kaltstellen. Zum Füllen vorsichtig zurückrollen, mit der Füllung bestreichen und erneut aufrollen.

Für die Füllung

700 g Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, mit

50 g Gelierzucker vermixen.

500 ml süße Sahne im Candy mit

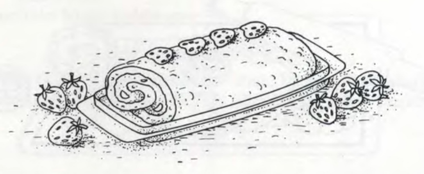
2 TL Zucker steifschlagen und zu den Erdbeeren geben. ⅔ der Erdbeersahne in die Biskuitrolle füllen. Die Rolle rundherum mit Sahne bestreichen. Mit

Erdbeerhälften und

1 EL Pistazien garnieren.

Tupperware®

Backunterlage, Maßliebchen, Sieb-Servierer, Candy, Tafelfreund

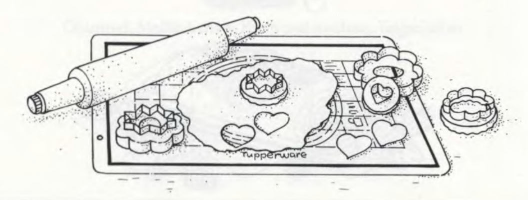


Butterplätzchen

250 g Butter	mit
250 g Zucker	schaumig rühren.
6 Eigelb, etwas abgeriebene Zitronenschale	und
1 Prise Salz	untermischen.
500 g Mehl	einarbeiten.
	Teig 1 Stunde ruhen lassen. Teigrolle mit Wasser einfrieren. Wenig Mehl auf die Backunterlage geben. Teig ausrollen und mit dem Plätzchen-Quintett ausstechen. Zum Bestreichen der ungebackenen Plätzchen
1 Eigelb	mit
½ TL flüssigem Kaffee	vermischen, gibt eine gute Farbe. Nach Belieben mit
Hagelzucker	oder gehackten
Mandeln	bestreuen. Backzeit ca. 10 Min. bei 200° C.

Tupperware

Große Rührschüssel, Backunterlage, Teigrolle, Teigschaber, Plätzchen-Quintett, Star-Set



Rahmtaler

200 g weiche Butter,
250 g Mehl, 1 Prise Salz
und 5 EL Sauerrahm in der Mittleren Rührschüssel mit den Knethaken des Rührgerätes gut vermischen. Den Teig zum Festigen in den Kühlschrank stellen. 2½ cm dicke Rollen formen, erneut über Nacht kaltstellen. Scheibchen von ca. 3–4 mm abschneiden, auf einem mit Backtrennpapier belegtem Blech kaltstellen. Mit

Eigelb bestreichen und mit

Hagelzucker bestreuen.

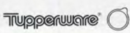
Backzeit ca. 15 Min. bei 175° C.

Wenn man den Teig ausstechen möchte, eignet sich hierzu ein Wichtel für Taler oder das Plätzchen-Quintett. Dann aber jeweils nur kleine Portionen mit der eiskalten Teigrolle auf der bemehlten Backunterlage 4 mm dick ausrollen und ausstechen, damit der Teig nicht zu weich wird.

Weiterverarbeitung und Backzeit wie oben.

Wer die Rahmtaler als Salzgebäck wünscht, kann anstelle des Hagelzuckers

grobes Salz,
Kümmel oder Mohn aufstreuen.



Mittlere Rührschüssel, Küchensternchen, Teigschaber, Dotterle, Backunterlage, Teigrolle, Vier Wichtel, Plätzchen-Quintett, Stapel-Stars

Kokos-Makronen

4 Eiweiß	mit
1 Prise Salz,	
150 g Zucker	und
1 EL Vanillezucker	im Candy sehr steif schlagen.
65 g Quark, 4 Tropfen	
Bittermandelöl	und
200 g Kokosraspeln	unterheben, kleine Häufchen auf das mit
Backtrennpapier	ausgelegte Backblech setzen. Backzeit ca. 15 Min. bei 180° C.
100 g Kuvertüre	im Wasserbad auflösen, s. Seite 144. Die Makronen halbseitig in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Tupperware

Candy, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Backunterlage, Star-Set

Mohrle

250 g Palmin	in einem großen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen.
250 g Puderzucker	unter Rühren darin auflösen.
100 g Kakao	und
2 EL Rum	dazurühren.
200 g Cornflakes	gut zerdrücken und in die Schokomasse geben. Gut verrühren und kleine Häufchen auf die Backunterlage setzen. Kühlstellen. Ergibt 60–70 Stück.

Tupperware

Frau Holle, Küchensternchen, Teigschaber, Backunterlage





Die Tupperware-Beraterin

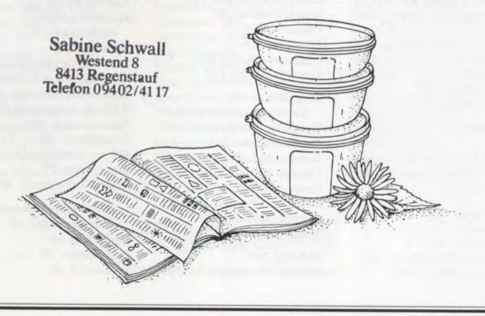
Mit Tupperware – wie Sie ausprobieren konnten – wird reizvollen, interessanten Rezepten die Chance geboten, bestmöglich zu gelingen. Eine Erfahrung, die es wert ist, weitergegeben zu werden!
Tupperware kennen 7 von 10 deutschen Hausfrauen. Und in den vielen Millionen Haushalten der Bundesrepublik, die Tupperware regelmäßig beim Frischhalten, Trockenhalten, Einfrieren, Zubereiten und Servieren verwenden, ist ein ständiger Bedarf an Neuentwicklungen und Ergänzungsprodukten vorhanden.
Wenn Sie zu den Hausfrauen gehören, die eine Tätigkeit mit freier Zeiteinteilung schätzen, bei der die Familie nicht zu kurz kommt, dann sollten Sie Ihre Erfahrungen mit Tupperware weitergeben und damit eine Tätigkeit aufnehmen, die über 250 000 Hausfrauen in 36 Ländern mit Begeisterung ausüben:

Tupperware-Beraterin!

Suchen Sie Abwechslung im Hausfrauen-Alltag? Möchten Sie Ihren Bekanntenkreis erweitern? Wollen Sie ein schönes Stück Geld verdienen? Und bei zahlreichen Wettbewerben

wertvolle Sachpreise gewinnen? Dann ist Tupperware-Beraterin der ideale Nebenberuf für Sie! Denken Sie einmal darüber nach!
Der Tupperware-Erfolg stellt sich schon sehr bald ein – nach den ersten eigenen Produkterfahrungen, ergänzt durch Schulungen und Einarbeitungskurse in der Bezirkshandlung. Und wo immer Sie wohnen, eine Bezirkshandlung ist stets in erreichbarer Nähe. Dafür sorgt ein dichtes Netz von über 100 Bezirkshandlungen in Deutschland.
Besonders interessant ist dabei übrigens, daß die Ausbildung zur Tupperware-Beraterin für Sie keinen Pfennig kostet, und daß es dann eine überraschend einfache Angelegenheit ist, bei der Vorführung vor anderen Hausfrauen über die eigenen Erfahrungen mit Tupperware zu sprechen.
Bei Tupperware steht jedem die Tür zur Karriere sperrangelweit offen. Der Weg kann von der Tupperware-Beraterin über die Gruppenberaterin bis hin zur eigenen Bezirkshandlung führen. Schon als Gruppenberaterin können Sie einen eigenen »Firmenwagen« fahren.
Daß man als Tupperware-Beraterin bei Gastgeberin und Gästen stets herzlich aufgenommen wird und besonders willkommen ist, hängt mit dem Beliebt- und Bekanntheitsgrad der Produkte zusammen und mit ihrer unübertroffenen Qualität.
Nachdem Sie sich nun von der Tupperware-Beraterin ein Bild machen konnten, haben Sie vielleicht schon ein wenig Feuer gefangen.
Wollen Sie noch mehr darüber wissen, dann wenden Sie sich an Ihre Tupperware-Beraterin oder direkt an die für Ihren Bezirk zuständige Bezirkshandlung. Sie finden diese auf den gelben Seiten in Ihrem Telefonbuch unter »Haushaltsartikel aus Kunststoff«.

Sabine Schwall
Westend 8
8413 Regenstauf
Telefon 09402/41 17



Rezeptverzeichnis von A–Z



Eine frische Idee nach der anderen.






25 Jahre
Tupperware Deutschland